Link do produktu: https://www.sushi-profi.pl/mcusta-zanmai-classic-damascus-noz-sujihiki-240-mm-p-4786.html



Mcusta Zanmai Classic Damascus nóż Sujihiki 240 mm

Numer katalogowy	**MC-HKC-3010D**
Producent	**Mcusta Zanmai**

Opis produktu

Środkowa warstwa, rdzeń ostrza noża Mcusta Zanmai wykonany ze stali VG-10. Ostrze składa się z 33 warstw stali o różniej twardości co ułatwia ostrzenie. Po stworzeniu kompozytu stali ostrze wycinane jest laserem co zapobiega mikrouszkodzeniom jakie wywołuje prasa. W serii Classic Damascus uchwyt wykonany jest z Corianu, materiału składającego się z żywicy polimerowej i trihydratu tlenku glinu. Dzięki unikalnemu procesowi produkcji, noże są bardzo ostre, odporne na rdzę, twarde i jednocześnie elastyczne.

Mcusta jest japońskim producentem noży najwyższej jakości. Położona jest w Seki, które jest jednym z japońskich centrów produkcji noży. Zanmai w języku japońskim odnosi się do luksusu, co idealnie pasuje do tych noży. Noże tej firmy nie tylko są ekstremalnie ostre, ale i piękne, każdy to małe dzieło sztuki. Jakość tych produktów doceni zarówno profesjonalny kucharz jak i amator.

Ten typ noża jest używany przez Japończyków od krojenia w bardzo cieniutkie plasterki ryby i mięso oraz filetowania świeżych ryb. Dzięki swojej długości, ostremu zakończeniu oraz elastycznemu ostrzu ma bardzo szerokie zastosowanie w kuchni.

Długość ostrza: 240mm
Długość całkowita: 373 mm
Szerokość ostrza: 36 mm
Waga: 185 g
Stal VG-10
HRC 61(+/-)
Nierdzewny
Zaostrzony: dwustronnie
Uchwyt: Corian
Skuwka: Stal
Myć ręcznie

Made in Japan