

Link do produktu: <https://www.sushi-profi.pl/mcusta-zanmai-classic-damascus-noz-sujihiki-270-mm-p-4787.html>

# Mcusta Zanmai Classic Damascus nóż Sujihiki 270 mm



Numer katalogowy

**MC-HKC-3011D**

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 różnej 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 cienkie plasterki ryby i mięso oraz filetowania świeżych ryb. Dzięki swojej długości, ostremu zakończeniu oraz elastycznemu ostrzu ma bardzo szerokie zastosowanie w kuchni.

Długość ostrza: 270 mm  
Długość całkowita: 421 mm  
Szerokość ostrza: 40 mm  
Waga: 200 g  
Stal VG-10  
HRC 61(+/-)  
Nierdzewny  
Zaostrzony: dwustronnie  
Uchwyt: Corian  
Skuwka: Stal  
Myć ręcznie

**Made in Japan**