

Link do produktu: <https://newlight.pl/mcusta-zanmai-gyuto-180mm-8a-molybden-abs-handle-p-2397.html>



## Mcusta Zanmai Gyuto 180mm 8A Molybden ABS Handle

Cena brutto	<b>185,00 zł</b>
Cena netto	<b>150,41 zł</b>
Numer katalogowy	<b>HPBK-5004R</b>
Kod producenta	<b>HPBK-5004R</b>

### Opis produktu

Zanmai w języku japońskim oznacza luksus. W rzeczywistości pochodzi od sanskryckiego terminu "Samadhi", który odnosi się do wyższego stanu świadomości wywołanego przez medytację. Nazwa została wybrana nieprzypadkowo. Marusho Kogyo łącząc nowoczesną technologię z japońską tradycją produkuje noże, które uznawane są za jedne z najlepszych noży kuchennych na świecie. Dzięki unikalnemu procesowi produkcji, noże są bardzo ostre, odporne na rdzę, twarde i jednocześnie elastyczne. Podstawową różnicą w produkcji noża jest to, że każdy nóż jest wycinany laserem z jednego kawałka stali. Dzięki temu nie ulega uszkodzeniu struktura wewnętrzna noża (nie ma mikropeknięć, które pojawiają się gdy nóż jest wycinany prasą.) Następnie noże są hartowane z wymrażaniem i sprawdzane. Potem już tylko kilkukrotne szlifowanie, ostrzenie, polerowanie, kolejna kontrola, wyprowadzenie krawędzi tnącej i nóż jest gotowy do użycia.

Nóż Gyutou o długości ostrza 180mm jest nożem full tang (z jednego kawałka stali). Został wykonany ze stali molibdenowo-wanadowej, charakteryzującej się doskonałymi właściwościami tnącymi. Zahartowany na ok 58HRC doskonale sprawdza się jako nóż do codziennego użytku. Uchwyt wykonany z ABS a zapewnia doskonały chwyt, nawet mokrą dłonią.

Noża nie należy myć w zmywarkach. Po użyciu umyć i wytrzeć do sucha.

Jak ostre są te noże, możesz zobaczyć tutaj:

<http://www.youtube.com/embed/-U1m-9byGxk>