

Link do produktu: <https://newlight.pl/mcusta-zanmai-gyuto-180mm-damast-vg10-pakka-wood-p-1870.html>



Mcusta Zanmai Gyuto 180mm Damast VG10 Pakka Wood

Cena brutto	700,00 zł
Cena netto	569,11 zł
Numer katalogowy	HFR-8004D

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 mikropęknięć, 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 Gyuto o długości ostrza 180mm jest nożem full tang (z jednego kawałka stali). Został wykonany z najwyższej jakości stali VG10 charakteryzującej się doskonałymi właściwościami tnącymi. Zahartowany na ok 61HRC doskonale sprawdza się jako nóż do codziennego użytku. Dzięki płaskiemu zakończeniu rękojeści możesz bez problemu rozgnieść czosnek lub inne przyprawy. Uchwyt wykonany z drewna Pakka zapewnia doskonały chwyt, nawet mokrą dłonią.

Ostrze noża składa się z 33 warstw stali, więc każdy z noży ma piękny, niepowtarzalny wzór.

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

Jak ostre są te noże, możesz zobaczyć tutaj:

www.youtube.com/embed/-U1m-9byGxk