

Link do produktu: <https://newlight.pl/mcusta-zanmai-gyuto-240mm-8a-molybden-pcm-handle-p-1883.html>



Mcusta Zanmai Gyuto 240mm 8A Molybden PCM Handle

Cena brutto	659,00 zł
Cena netto	535,77 zł
Numer katalogowy	ZPBK-7007M

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 240mm 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 drewna Pakka zapewnia doskonały chwyt, nawet mokrą dłońią.

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>