

Link do produktu: <https://newlight.pl/mcusta-zanmai-nakiri-165mm-damast-vg10-corian-p-1911.html>



Mcusta Zanmai Nakiri 165mm Damast VG10 Corian

Cena brutto	525,00 zł
Cena netto	426,83 zł
Numer katalogowy	HKC-3008D

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 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 Corianu zapewnia doskonały chwyt, nawet moką 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