

Link do produktu: <https://newlight.pl/mcusta-zanmai-sujihiki-270mm-vg10-red-pakka-handl-p-1933.html>



# Mcusta Zanmai Sujihiki 270mm VG10 Red Pakka Handl

|                  |                    |
|------------------|--------------------|
| Cena brutto      | <b>1 769,00 zł</b> |
| Cena netto       | <b>1 438,21 zł</b> |
| Numer katalogowy | <b>TZX2-4011V</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 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.

Ten nóż jest przykładem mistrzowskiego opanowania rzemiosła i stanowi dumę firmy Marusho Kogyo, ponieważ niewiele firm na świecie potrafi zrobić "czysty" nóż ze stali VG10, bez okładania jej dodatkowymi warstwami innych metali. Dodatkowym atutem jest nietypowy kształt rękojeści, której kształt płynnie przechodzi w jelec i jest dowodem niesamowitej precyzji wykonania noża.

Nóż Sujihiki o długości ostrza 270mm 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. Uchwyt wykonany z drewna Pakka 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>