

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-mcusta-zanmai-classic-damascus-santoku-180-p-4296.html>

Nóż Mcusta Zanmai Classic Damascus Santoku 180



Cena	793,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2203003
Producent	MCUSTA
Forma noża	Santoku
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż Santoku jest nożem ogólnego zastosowania, to nóż japońskiego szefa kuchni. Kształtem przypomina zachodnie noże szefa kuchni lub japońskie Gyuto lecz jest cieńszy, krótszy i ma mniejszą krzywiznę ostrza. Ostrze wystaje dużo poniżej rączki pozostawiając miejsce na palce co ułatwia krojenie i siekanie. Santoku są bardzo dobrze wyważone, a ich uniwersalność sprawia, że są coraz bardziej popularną formą noża.

Mcusta to rodzinna firma z Seki w Japonii specjalizująca się w produkcji doskonałych luksusowych noży. Innowacyjność Mcusta przejawia się w wykorzystywaniu japońskiej tradycji z jednoczesnym przesuwaniem granic nowoczesnej technologii przy tworzeniu kolekcji japońskich noży. Nowe noże projektowane są z wykorzystaniem 3D CAD, aby zapewnić możliwie najwyższą ergonomię. Poszczególne elementy nie są wytłaczane, ale cięte laserowo co zapobiega mikrouszkodzeniom jakie wywołuje prasa. Stal jest utwardzana kriogenicznie w temperaturach znacznie poniżej zera. Ta technologia zwiększa ilość martenzytu w strukturze krystalicznej stali podnosząc jej twardość i wytrzymałość, a wytrącanie się drobnych węglików w matrycy powoduje bardzo wysoką odporność na ścieranie. Następnie ostrza są szlifowane i obrabiane CNC - cyfrowo sterowanymi maszynami z dokładnością do 1/1000 stopnia. Ostatecznie noże są wykańczane ręcznie na japońskich kamieniach przez mistrzów Mcusta.

Noże Classic Damascus zbudowane są z 33 warstw. Rdzeń wykonano z doskonałej stali VG-10, której twardość osiąga 61^o w skali Rockwella. 32 warstwy miększej stali otaczają rdzeń chroniąc go i nadając mu elastyczności, a także ułatwiając ponowne zaostrzenie. Doskonale polerowane ostrza ukazują niepowtarzalny damasceński mazerunek.

Ergonomicznie ukształtowany uchwyt w stylu zachodnim wykonany jest z Corianu. Corian to materiał kompozytowy z polimeru akrylowego i trójwodoru tlenku glinu, minerału występującego naturalnie w przyrodzie. To niezwykle mocny materiał odporny na uderzenia i temperaturę. Rękojeść z białego Corianu ma skromny, lecz wyrafinowany czysty wygląd i delikatną, gładką fakturę. Całość prezentuje się niezwykle pięknie jak swoiste dzieło sztuki. Jakość noża musi docenić każdy, zarówno profesjonalista jak i amator.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 315 mm

Szerokość ostrza: 44 mm

Waga: 190 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Corian

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan