

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-mcusta-zanmai-classic-damascus-universalny-150-p-4295.html>

Nóż Mcusta Zanmai Classic Damascus uniwersalny 150



Cena	774,99 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2203002
Producent	MCUSTA

Opis produktu

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców, lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny w każdej kuchni.

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: 150 mm

Długość całkowita: 270 mm

Szerokość ostrza: 28 mm

Waga: 110 g

Stal VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: Corian

Skuwka: stal

Myć ręcznie

Made in Japan