Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-mcusta-zanmai-green-revolution-spg2-gyuto-21-cm-p-6882.html

Nóż Mcusta Zanmai Green Revolution SPG2 Gyuto 21 cm



Cena	**1 399,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2203053**
Producent	**MCUSTA**
Forma noża	**Gyuto**
Stal	**SPG2**
Twardość	**HRC 61 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Mcusta Zanmai Green Revolution SPG2 – Nóż Gyuto 21 cm

Elegancja japońskiego rzemiosła spotyka nowoczesną precyzję. **Mcusta Zanmai Green Revolution SPG2 Gyuto 21 cm** to uniwersalny nóż szefa kuchni stworzony dla osób, które oczekują wyjątkowej ostrości, lekkiego prowadzenia i perfekcyjnej kontroli nad cięciem. Ręcznie wykonany w japońskim Seki – mieście słynącym z tradycji kowalskich – łączy funkcjonalność profesjonalnego narzędzia z eleganckim, ponadczasowym designem.

Ręcznie wykonany w japońskim Seki – mieście słynącym z tradycji kowalskich – zachwyca zarówno estetyką, jak i funkcjonalnością. To nóż, który łączy codzienną wygodę pracy z jakością wykonania typową dla japońskich narzędzi klasy premium.

Sercem noża jest ostrze wykonane z wysokiej jakości **proszkowej stali SPG2**, cenionej za znakomite utrzymywanie ostrości, odporność na korozję oraz możliwość uzyskania bardzo cienkiej, agresywnej krawędzi tnącej. Twardość na poziomie **61 HRC ±1** sprawia, że nóż doskonale radzi sobie z precyzyjnym krojeniem mięsa, ryb, warzyw i ziół, zachowując ostrość przez długi czas.

Smukła klinga o długości **21 cm** i grubości zaledwie **2 mm** sunie przez produkty z lekkością charakterystyczną dla klasy premium. Profil Gyuto, będący japońską interpretacją klasycznego noża szefa kuchni, świetnie sprawdza się zarówno przy długich, płynnych cięciach, jak i przy szybkim siekaniu na desce. Szerokość klingi **4,5 cm** zapewnia dobrą kontrolę nad ostrzem i wygodę pracy przy różnych technikach krojenia.

Symetryczny, dwustronny szlif sprawia, że nóż będzie odpowiedni zarówno dla osób prawo-, jak i leworęcznych. Dzięki długości ostrza **21 cm** Gyuto oferuje większy zasięg cięcia niż klasyczne Santoku, dlatego szczególnie dobrze sprawdzi się przy większych produktach, porcjowaniu mięsa, krojeniu ryb, kapusty, dyni czy większych warzyw.

Rękojeść wykonana z **zielonej micarty** gwarantuje pewny chwyt, trwałość oraz odporność na wilgoć i intensywne użytkowanie. Ergonomiczny kształt świetnie układa się w dłoni, zapewniając komfort nawet podczas dłuższej pracy. Wyrazisty kolor rękojeści akcentuje nowoczesny charakter serii Green Revolution i sprawia, że nóż prezentuje się niezwykle stylowo. Całość dopełnia elegancki nit mozaikowy osadzony w rękojeści, który subtelnie podkreśla prestiżowy charakter noża i nawiązuje do tradycyjnego japońskiego rzemiosła.

Dzięki wadze około **158 g** nóż pozostaje wyjątkowo lekki, zwrotny i przyjemny w prowadzeniu. To doskonały wybór dla osób, które szukają uniwersalnego noża kuchennego klasy premium – ostrego, eleganckiego i stworzonego do codziennej, precyzyjnej pracy.

Dane techniczne

- Długość ostrza: 210 mm
- Długość całkowita: 360 mm
- Szerokość ostrza: 45 mm
- Grubość ostrza: 2 mm

- Waga: ok. 158 g
- Stal: SPG2
- Twardość: 61 HRC ±1
- Ostrze: nierdzewne
- Szlif: dwustronny, symetryczny
- Rękojeść: zielona micarta
- Zalecane mycie ręczne

Made in Japan