

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

## 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 dłoń, 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  $\pm$ 1
  - Ostrze: nierdzewne
  - Szlif: dwustronny, symetryczny
  - Rękojeść: zielona micarta
  - Zalecane mycie ręczne
- 

**Made in Japan**