Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-mcusta-zanmai-green-revolution-spg2-kiritsuke-23-cm-p-6885.html

Nóż Mcusta Zanmai Green Revolution SPG2 Kiritsuke 23 cm



Cena	**1 599,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2203060**
Producent	**MCUSTA**
Forma noża	**Kiritsuke**
Stal	**SPG2**
Twardość	**HRC 61 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Mcusta Zanmai Green Revolution SPG2 – Nóż Kiritsuke 23 cm

Elegancja japońskiego rzemiosła spotyka nowoczesną precyzję. **Mcusta Zanmai Green Revolution SPG2 Kiritsuke 23 cm** to efektowny, długi nóż kuchenny stworzony dla osób, które cenią wyjątkową ostrość, precyzję prowadzenia i charakterystyczną japońską linię ostrza. Ręcznie wykonany w japońskim Seki – mieście słynącym z tradycji kowalskich – łączy funkcjonalność profesjonalnego narzędzia z eleganckim, wyrazistym designem.

Sercem noża jest ostrze wykonane z wysokiej jakości **proszkowej stali SPG2**, cenionej za znakomite utrzymywanie ostrości, wysoką odporność na korozję oraz możliwość uzyskania bardzo cienkiej, agresywnej krawędzi tnącej. Twardość na poziomie **61 HRC ±1** zapewnia precyzyjne cięcie i pozwala długo cieszyć się ostrością nawet przy regularnym użytkowaniu.

Smukła klinga o długości **23 cm** i grubości zaledwie **1,9 mm** sunie przez produkty z lekkością charakterystyczną dla noży klasy premium. Profil Kiritsuke wyróżnia się dynamiczną, ostro zakończoną linią ostrza, która świetnie sprawdza się przy długich, płynnych cięciach, porcjowaniu mięsa, filetowaniu ryb oraz precyzyjnym krojeniu warzyw. Szerokość klingi **4,5 cm** zapewnia dobrą kontrolę nad nożem i wygodę pracy na desce.

Symetryczny, dwustronny szlif sprawia, że nóż będzie odpowiedni zarówno dla osób prawo-, jak i leworęcznych. Długie ostrze **23 cm** daje większy zasięg cięcia niż klasyczne Santoku czy krótsze Gyuto, dlatego szczególnie dobrze sprawdzi się przy większych produktach, takich jak mięso, ryby, kapusta, dynia czy duże warzywa.

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 **181 g** nóż pozostaje stabilny, dobrze wyważony i bardzo pewny w prowadzeniu. To wyjątkowy wybór dla osób, które szukają efektownego, uniwersalnego noża kuchennego klasy premium – ostrego, eleganckiego i stworzonego do precyzyjnej pracy.

Dane techniczne

- Długość ostrza: 230 mm
- Długość całkowita: 384 mm
- Szerokość ostrza: 45 mm
- Grubość ostrza: 1,9 mm
- Waga: ok. 181 g
- Stal: SPG2
- Twardość: 61 HRC ±1
- Ostrze: nierdzewne
- Szlif: dwustronny, symetryczny

- Rękojeść: zielona micarta
- Zalecane mycie ręczne

Made in Japan