Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-mcusta-zanmai-green-revolution-spg2-ko-santoku-15-cm-p-6884.html

Nóż Mcusta Zanmai Green Revolution SPG2 Ko-Santoku 15 cm



Cena	**1 099,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2203152**
Producent	**MCUSTA**
Forma noża	**Santoku**
Stal	**SPG2**
Twardość	**HRC 61 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Mcusta Zanmai Green Revolution SPG2 – Nóż Ko-Santoku 15 cm

Elegancja japońskiego rzemiosła spotyka nowoczesną precyzję i wyrazisty design. **Mcusta Zanmai Green Revolution SPG2 Ko-Santoku 15 cm** to uniwersalny nóż kuchenny stworzony dla osób, które oczekują perfekcyjnego cięcia, doskonałego wyważenia i efektownego wyglądu. Charakterystyczna czerwona rękojeść z micarty nadaje mu nowoczesny, prestiżowy charakter, wyróżniając go na tle klasycznych noży kuchennych.

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 wyjątkową ostrość, bardzo dobre utrzymywanie krawędzi tnącej oraz wysoką odporność na korozję. Twardość na poziomie **61 HRC ±1** pozwala uzyskać cienką, agresywną krawędź, która doskonale sprawdza się przy precyzyjnym krojeniu warzyw, mięsa, ryb i ziół.

Klinga o długości **15 cm** i grubości **2 mm** sprawia, że nóż prowadzi się lekko, pewnie i wyjątkowo zwrotnie. Profil Ko-Santoku to mniejsza, bardziej kompaktowa wersja klasycznego Santoku – doskonała do krojenia warzyw, owoców, ziół, mniejszych porcji mięsa i ryb. Szeroka klinga o wysokości **4,3 cm** ułatwia kontrolę nad cięciem oraz wygodne przenoszenie składników z deski do garnka lub miski.

Symetryczny, dwustronny szlif sprawia, że nóż będzie odpowiedni zarówno dla osób prawo-, jak i leworęcznych. Dzięki długości ostrza **15 cm** Ko-Santoku pozostaje bardzo praktyczne: wystarczająco długie do większości zadań kuchennych, a jednocześnie poręczne i łatwe do kontrolowania.

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 **144 g** nóż pozostaje dobrze wyważony, zwrotny i wygodny w prowadzeniu. To doskonały wybór dla osób, które szukają uniwersalnego noża Santoku klasy premium – ostrego, trwałego, efektownego i stworzonego do codziennej, precyzyjnej pracy w kuchni.

Dane techniczne

- Długość ostrza: 150 mm
- Długość całkowita: 300 mm
- Szerokość ostrza: 43 mm
- Grubość ostrza: 2 mm
- Waga: ok. 144 g

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

Made in Japan