Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-mcusta-zanmai-green-revolution-spg2-santoku-18-cm-p-6883.html

Nóż Mcusta Zanmai Green Revolution SPG2 Santoku 18 cm



Cena	**1 259,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2203039**
Producent	**MCUSTA**
Forma noża	**Santoku**
Stal	**SPG2**
Twardość	**HRC 61 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Mcusta Zanmai Green Revolution SPG2 – Nóż Santoku 18 cm

Elegancja japońskiego rzemiosła spotyka nowoczesną precyzję i wyrazisty design. **Mcusta Zanmai Green Revolution SPG2 Santoku 18 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.

Smukła klinga o długości **18 cm** i grubości **2 mm** sunie przez produkty z lekkością charakterystyczną dla noży klasy premium. Szeroki profil Santoku ułatwia szybkie siekanie, precyzyjne krojenie oraz wygodne przenoszenie składników z deski do garnka lub miski. To jeden z najbardziej uniwersalnych kształtów ostrza w kuchni – idealny do codziennego gotowania.

Symetryczny, dwustronny szlif sprawia, że nóż będzie odpowiedni zarówno dla osób prawo-, jak i leworęcznych. Dzięki długości ostrza **18 cm** 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 **164 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: 180 mm
- Długość całkowita: 330 mm
- Szerokość ostrza: 45 mm
- Grubość ostrza: 2 mm
- Waga: ok. 164 g
- Stal: SPG2

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

Made in Japan