

# Nóż Mcusta Zanmai Revolution SPG2 Ko-Santoku 15 cm



Cena	<b>1 099,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2201158</b>
Producent	<b>MCUSTA</b>
Forma noża	<b>Santoku</b>
Stal	<b>SPG2</b>
Twardość	<b>HRC 61 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

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

Elegancja japońskiego rzemiosła spotyka nowoczesną precyzję. **Mcusta Zanmai Revolution SPG2 Ko-Santoku 15 cm** to kompaktowy, niezwykle poręczny nóż kuchenny stworzony dla osób, które cenią precyzję, lekkość i wygodę codziennego użytkowania. Ręcznie wykonany w japońskim Seki – mieście słynącym z tradycji kowalskich – zachwyca połączeniem funkcjonalności, elegancji i dopracowanego detalu.

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

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 krótszemu ostrzu **15 cm** Ko-Santoku świetnie sprawdzi się tam, gdzie liczy się precyzja, szybkość i pełna kontrola nad każdym ruchem. To bardzo praktyczny nóż do codziennego gotowania, szczególnie wygodny przy pracy z mniejszymi produktami.

Rękojeść wykonana z **micarty** gwarantuje pewny chwyt, trwałość oraz odporność na wilgoć i intensywne użytkowanie. Ergonomiczny kształt dobrze układa się w dłoni, zapewniając komfort także podczas dłuższej pracy. Całość dopełnia elegancki charakter serii Zanmai Revolution – japońska precyzja wykonania, wyważona forma i subtelny, prestiżowy wygląd.

Dzięki wadze około **144 g** nóż pozostaje lekki, zwrotny i bardzo wygodny w prowadzeniu. To doskonały wybór dla osób, które szukają kompaktowego noża klasy premium – ostrego, eleganckiego i idealnego do 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: micarta
- Zalecane mycie ręczne

