Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-mcusta-zanmai-revolution-spg2-ko-santoku-15-cm-p-6891.html

# Nóż Mcusta Zanmai Revolution SPG2 Ko-Santoku 15 cm



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

## 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