

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-mcusta-zanmai-revolution-spg2-santoku-18-cm-p-6890.html>

# Nóż Mcusta Zanmai Revolution SPG2 Santoku 18 cm



Cena	<b>1 259,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2201035</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 Santoku 18 cm

Elegancja japońskiego rzemiosła spotyka nowoczesną precyzję. Mcusta Zanmai Revolution SPG2 Santoku to nóż stworzony dla wymagających kucharzy, którzy oczekują perfekcyjnego cięcia, doskonałego wyważenia i ponadczasowego designu. Ręcznie wykonany w japońskim Seki - mieście słynącym z tradycji kowalskich - zachwyca zarówno estetyką, jak i funkcjonalnością.

Sercem noża jest ostrze wykonane z wysokiej jakości proszkowej [stali SPG2](#), cenionej za wyjątkową ostrość, długie utrzymywanie krawędzi tnącej oraz wysoką odporność na korozję. Twardość na poziomie 61 HRC  $\pm 1$  zapewnia niezwykle precyzyjne cięcie i pozwala uzyskać cienką, agresywną krawędź idealną do pracy z warzywami, mięsem i rybami.

Smukła klinga o długości 18 cm i grubości zaledwie 2 mm sunie przez produkty z lekkością charakterystyczną dla klasy premium. Szeroki profil **Santoku** ułatwia szybkie siekanie, precyzyjne krojenie oraz wygodne przenoszenie składników z deski do garnka. Symetryczny, dwustronny szlif sprawia, że nóż doskonale sprawdzi się zarówno dla osób prawo-, jak i leworęcznych.

Rękojeść wykonana z **micarty** gwarantuje pewny chwyt, trwałość oraz odporność na wilgoć i intensywne użytkowanie. Ergonomiczny kształt świetnie układa się w dłoń, zapewniając komfort nawet podczas długiej pracy w kuchni. 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 doskonale wyważony i niezwykle zwrotny.

---

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 330 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: ok. 164 g

Stal: SPG2

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: micarta

---

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**