

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	1 259,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2201035
Producent	MCUSTA
Forma noża	Santoku
Stal	SPG2
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

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 ± 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