

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-supreme-ripple-gyuto-18-cm-p-6873.html>

# Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Supreme Ripple Gyuto 18 cm



Cena	<b>1 079,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2203045</b>
Producent	<b>MCUSTA</b>
Forma noża	<b>Gyuto</b>
Stal	<b>VG-10</b>
Twardość	<b>HRC 61 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

### Mcusta Zanmai Supreme Ripple VG-10 - Nóż Szefa Kuchni Gyuto 18 cm

Odkryj kwintesencję japońskiego rzemiosła z modelem **Supreme Ripple** od legendarnej marki Mcusta Zanmai. To nie jest zwykłe narzędzie - to precyzyjne dzieło sztuki, które zmieni Twoje podejście do codziennego gotowania.

### Uniwersalność w stylu Gyuto

Prezentowany model to klasyczny japoński **nóż Gyuto**, będący odpowiednikiem europejskiego noża szefa kuchni. Jego konstrukcja łączy w sobie to, co najlepsze w tradycji Wschodu i funkcjonalności Zachodu:

**Wielozadaniowość:** Gyuto został zaprojektowany tak, aby radzić sobie z każdym wyzwaniem. Od precyzyjnego szatkowania warzyw i ziół, przez filetowanie ryb, aż po porcjowanie większych kawałków mięsa.

**Profil ostrza:** Delikatny łuk krawędzi tnącej pozwala na płynną pracę techniką kołyskową (rocking motion), co znacząco przyspiesza pracę w kuchni.

### Dlaczego warto wybrać Mcusta Zanmai Supreme Ripple?

#### Doskonała Stal VG-10

Sercem noża jest wysokowęglowa stal nierdzewna **VG-10**, ceniona przez profesjonalistów na całym świecie. Gwarantuje ona ekstremalną ostrość oraz niespotykaną trwałość krawędzi tnącej. Dzięki hartowaniu do wysokiej twardości, nóż rzadziej wymaga ostrzenia, pozostając zabójczo skutecznym przez długi czas.

#### Optymalny rozmiar 18 cm

Długość ostrza wynosząca **18 cm** to "złoty środek" w ergonomii kuchennej. Jest to rozmiar wystarczająco duży, by poradzić sobie z kapustą czy pieczenią, a jednocześnie na tyle krótki, by zapewnić pełną kontrolę i lekkość manewrowania, nawet dla osób o mniejszych dłoniach.

#### Ręczne wykonanie i design "Ripple"

Seria **Ripple** wyróżnia się unikalnym wykończeniem ostrza, które przypomina delikatne fale na tafli wody. Każdy nóż jest wykańczany ręcznie przez mistrzów w Seki - japońskiej stolicy kowalstwa. To gwarancja dbałości o najmniejszy detal, od idealnego wyważenia po perfekcyjny szlif.

#### Zainwestuj w jakość, którą poczujesz przy każdym cięciu!

**Ostrze:** 33 warstwowa stal rdzeń VG-10

**Rękojeść:** oktagonalna drewno pakka

---

**Twardość:** 61 HRC +/- 1  
**Długość całkowita:** 32,0 cm  
**Długość ostrza:** 18,0 cm  
**Szerokość klingi:** 4,3 cm  
**Grubość klingi:** 2,2 mm  
**Sposób ostrzenia:** szlif dwustronny symetryczny  
**Waga:** ok. 174 g

---

**Made in Japan**