Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Supreme Ripple Gyuto 18 cm



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

Opis produktu

Mcusta Zanmai Supreme Ripple VG-10 – Nóż szefa kuchni Gyuto 180

Mcusta Zanmai Supreme Ripple VG-10 to seria noży dla osób, które oczekują od narzędzia kuchennego nie tylko efektownego wyglądu, ale przede wszystkim precyzji, komfortu pracy i wysokiej kultury wykonania. To propozycja szczególnie interesująca z punktu widzenia szefa kuchni: lekka, dobrze wyważona i stworzona do powtarzalnych, czystych cięć, które mają znaczenie zarówno przy codziennym przygotowywaniu składników, jak i przy estetycznym wykończeniu potraw. Seria Supreme Ripple VG-10 łączy użytkową ostrość, eleganckie wzornictwo i bardzo staranne japońskie wykonanie.

Gyuto to japoński odpowiednik klasycznego noża szefa kuchni — wszechstronny nóż przeznaczony do większości codziennych prac kuchennych. Sprawdza się przy krojeniu mięsa, ryb, warzyw i owoców, a także przy siekaniu ziół, porcjowaniu składników oraz precyzyjnym plastrowaniu.
Smukła klinga i wyraźnie zaznaczony czubek pozwalają na dokładne prowadzenie cięcia, również przy bardziej precyzyjnych zadaniach. Delikatnie zaokrąglona linia ostrza umożliwia płynny ruch kołyskowy, znany z pracy nożem szefa kuchni, a jednocześnie japońska geometria sprzyja czystym, lekkim cięciom bez nadmiernego nacisku. Gyuto to podstawowy nóż dla osób, które szukają jednego, uniwersalnego i bardzo funkcjonalnego narzędzia do codziennej pracy przy desce.

Ostrze wykonano z **33-warstwowej stali damasceńskiej** z rdzeniem ze stali **VG-10**, hartowanym do poziomu **61** w skali C Rockwella. Taka konstrukcja zapewnia bardzo dobrą ostrość roboczą, wysoką retencję krawędzi tnącej oraz charakterystyczny, subtelny rysunek powierzchni. Wzór damastu w serii Supreme Ripple jest elegancki i delikatny — podkreśla formę noża, ale jej nie dominuje. Górną część klingi zdobi charakterystyczne wykończenie Ripple: drobne, faliste wgłębienia, które wzmacniają wizualny efekt damastu i nadają ostrzu rzemieślniczy, japoński charakter.

Rękojeść wykonano z **pakkawood** — stabilizowanego drewna o ciemnym wybarwieniu i wyraźnym rysunku słojów. Materiał ten jest trwały, odporny na wilgoć i przyjemny w dotyku, dzięki czemu dobrze sprawdza się w codziennym użytkowaniu kuchennym. Tradycyjny, oktagonalny kształt rękojeści pewnie układa się w dłoni i zapewnia wygodny chwyt zarówno przy precyzyjnym krojeniu, jak i podczas dłuższej pracy przy desce. Połączenie rękojeści z klingą wykończono stalową skuwką, która wzmacnia konstrukcję, chroni newralgiczne miejsce noża i podkreśla dopracowany charakter całej serii.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 320 mm

Szerokość ostrza: 43 mm

Grubość ostrza: 2,2 mm

Waga: ok. 174 g

Stal: VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: pakka wood

Myć ręcznie

Made in japan