

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-supreme-ripple-gyuto-24-cm-p-6880.html>

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Supreme Ripple Gyuto 24 cm



Cena	1 399,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2203076
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 24 cm

Szukasz narzędzia, które odmieni Twoje podejście do gotowania? **Mcusta Zanmai Supreme Ripple Gyuto** to nie tylko nóż – to owoc wieloletniej tradycji, ręcznej precyzji i nowoczesnej technologii. Wykonany w japońskiej stolicy noży, Seki, łączy w sobie niespotykaną ostrość z unikalnym designem przypominającym delikatne fale na wodzie (Ripple).

Dlaczego warto wybrać model Supreme Ripple Gyuto?

Wszechstronność bez kompromisów: Gyuto to japoński odpowiednik noża szefa kuchni. Jego konstrukcja sprawia, że jest to najbardziej uniwersalne narzędzie w arsenale kucharza. Od błyskawicznego siekania ziół i warzyw, po precyzyjne porcjowanie mięsa czy filetowanie ryb – ten nóż poradzi sobie z każdym wyzwaniem.

Optymalna długość 24 cm: Dłuższe ostrze to większa efektywność. Rozmiar 24 cm pozwala na pewne cięcie nawet większych produktów, zapewniając jednocześnie idealne wyważenie.

Stal VG-10: Rdzeń noża wykonano z legendarnej stali nierdzewnej VG-10, która słynie z niebywalej twardości i długotrwałego utrzymywania ostrości roboczej.

Czym wyróżnia się nóż typu Gyuto?

Gyuto (z jap. „nóż do wołowiny”) to fundament każdej kuchni. W odróżnieniu od klasycznych noży europejskich, japońskie Gyuto jest zazwyczaj lżejsze i wykonane z twardszej stali, co pozwala na cieńsze szlifowanie krawędzi tnącej. Dzięki charakterystycznemu profilowi z delikatnym łukiem, nóż pozwala na pracę obiema technikami:

Ruch kołyskowy (idealny do ziół i szatkowania).

Ruch posuwisty (perfekcyjny do plastrowania mięsa).

Ostrze: 33 warstwowa stal rdzeń VG-10

Rękojeść: oktagonalna drewno pakka

Twardość: 61 HRC +/- 1

Długość całkowita: 38,9 cm

Długość ostrza: 24,0 cm

Szerokość klingi: 5,0 cm

Grubość klingi: 2,4 mm

Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

Waga: ok. 241 g

Made in Japan

