Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-supreme-ripple-nakiri-165-cm-p-6875.html

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Supreme Ripple Nakiri 16.5 cm



Cena	**1 139,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2203083**
Producent	**MCUSTA**
Forma noża	**Nakiri**
Stal	**VG-10**
Twardość	**HRC 61 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Mcusta Zanmai Supreme Ripple VG-10 – Nóż Nakiri 165

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.

Nakiri to tradycyjny japoński nóż przeznaczony przede wszystkim do krojenia warzyw. Szeroka, prostokątna klinga i niemal prosta linia krawędzi tnącej ułatwiają szybkie, równe cięcie bez konieczności wykonywania ruchu kołyskowego. Nóż świetnie sprawdza się przy kapuście, sałatach, ogórkach, marchwi, cebuli, ziołach oraz innych warzywach wymagających czystego i kontrolowanego cięcia.
Charakterystyczny kształt ostrza pozwala wygodnie siekać, plastrować i szatkować składniki, a szeroka klinga może służyć także do przenoszenia pokrojonych warzyw z deski do garnka lub miski. Nakiri to bardzo praktyczny wybór dla osób, które często przygotowują dania oparte na świeżych warzywach i cenią precyzję, lekkość pracy oraz estetyczny efekt krojenia.

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: 165 mm

Długość całkowita: 303 mm

Szerokość ostrza: 48 mm

Grubość ostrza: 2,4 mm

Waga: ok. 211 g

Stal: VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: pakka wood

Myć ręcznie

Made in japan