

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-supreme-ripple-santoku-18-cm-p-6874.html>

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Supreme Ripple Santoku 18 cm



Cena	1 079,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2203038
Producent	MCUSTA
Forma noża	Santoku
Stal	VG-10
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

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

Odkryj kwintesencję japońskiego rzemiosła z modelem **Supreme Ripple** od renomowanej marki **Mcusta Zanmai**. Ten wyjątkowy nóż Santoku to połączenie tradycyjnej estetyki z nowoczesną technologią, które sprawi, że praca w Twojej kuchni wejdzie na zupełnie nowy poziom precyzji.

Czym jest Santoku? Twój wszechstronny asystent

Nazwa **Santoku** dosłownie oznacza „trzy cnoty” (lub „trzy korzyści”). Odnosi się to do jego niezrównanej uniwersalności w trzech obszarach: **krojeniu, szatkowaniu i plasterkowaniu**. W przeciwieństwie do klasycznych noży szefa kuchni, Santoku posiada prostszą krawędź tnącą i charakterystyczny czubek, co pozwala na niezwykle stabilną i płynną pracę.

Dlaczego warto wybrać Mcusta Zanmai Supreme Ripple?

Wszechstronność bez kompromisów: Ostrze o długości **18 cm** jest idealnie zbalansowane. Świetnie radzi sobie z precyzyjnym krojeniem mięsa i filetowaniem ryb, a jednocześnie jest niezastąpione przy przygotowywaniu warzyw i owoców.

Moc i zasięg: Dzięki optymalnym gabarytom, nóż ten nie boi się wyzwań. Bez trudu poradzi sobie z dużymi produktami, takimi jak **arbuz, dynia czy kapusta**, zapewniając czyste cięcie bez użycia dużej siły.

Stal VG-10: Rdzeń noża wykonany jest z legendarnej japońskiej stali nierdzewnej VG-10. Gwarantuje ona ekstremalną ostrość oraz długie utrzymywanie krawędzi tnącej.

Design „Ripple”: Unikalny wzór na ostrzu przypominający fale (ripple) nie tylko zachwyca wyglądem, ale również zmniejsza przywieranie krojonych produktów do powierzchni noża.

Idealny do codziennej pracy

Nóż Mcusta Zanmai został zaprojektowany z myślą o pasjonatach gotowania, którzy szukają niezawodnego narzędzia do codziennych zadań. Ergonomia rękojeści i lekkość konstrukcji sprawiają, że nawet wielogodzinne przygotowywanie posiłków nie męczy dłoni.

Zainwestuj w jakość, która przetrwa lata i sprawi, że każde cięcie będzie czystą przyjemnością!

Ostrze: 33 warstwowa stal rdzeń VG-10

Rękojeść: oktagonalna drewno pakka

Twardość: 61 HRC +/- 1

Długość całkowita: 32,5 cm

Długość ostrza: 18,0 cm

Szerokość klingi: 4,5 cm

Grubość klingi: 2,1 mm

Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

Waga: ok. 211 g

Made in Japan