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 Santoku 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.

Santoku to wszechstronny japoński nóż kuchenny przeznaczony do trzech podstawowych zadań: krojenia, siekania i plastrowania. Bardzo dobrze sprawdza się przy warzywach, owocach, mięsie, rybach oraz ziołach, dlatego często pełni rolę głównego noża do codziennego gotowania.
Szeroka klinga ułatwia wygodne prowadzenie noża oraz przenoszenie pokrojonych składników z deski do garnka lub miski. W porównaniu z Gyuto, Santoku ma zwykle krótsze i bardziej zwarte ostrze, co daje dużą kontrolę nad cięciem i sprawia, że nóż jest bardzo wygodny także w mniejszych kuchniach. To świetny wybór dla osób, które szukają uniwersalnego, precyzyjnego i poręcznego noża 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: 325 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Grubość ostrza: 2,1 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