

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-supreme-ripple-uniwersalny-11-cm-p-6879.html>

# Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Supreme Ripple uniwersalny 11 cm



Cena	<b>799,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2201301</b>
Producent	<b>MCUSTA</b>
Forma noża	<b>Małe noże</b>
Stal	<b>VG-10</b>
Twardość	<b>HRC 61 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

### Mcusta Zanmai Supreme Ripple VG-10 - Nóż uniwersalny 110

**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.

**Nóż uniwersalny / Petty knife** to poręczny nóż pomocniczy, który doskonale sprawdza się tam, gdzie większe noże kuchenne są mniej wygodne. Jest idealny do krojenia i obierania owoców oraz warzyw, porcjowania mniejszych składników, oczyszczania mięsa, filetowania drobnych elementów czy szybkich prac przygotowawczych przy desce. Smukła klinga zapewnia dobrą kontrolę cięcia, a niewielki rozmiar ułatwia precyzyjną pracę bez nadmiernego wysiłku. Petty knife to jeden z najbardziej praktycznych noży w kuchni — często używany jako uzupełnienie noża szefa kuchni, Gyuto lub Santoku. Świetnie sprawdzi się zarówno przy codziennym gotowaniu, jak i przy zadaniach wymagających większej dokładności niż praca dużym ostrzem.

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 niewralgiczne miejsce noża i podkreśla dopracowany charakter całej serii.

Długość ostrza: 110 mm

Długość całkowita: 233 mm

Szerokość ostrza: 26 mm

Grubość ostrza: 1,6 mm

Waga: ok. 79 g

Stal: VG-10

HRC 61 (+/-1)

---

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: pakka wood

Myć ręcznie

---

**Made in japan**