# Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Supreme Ripple uniwersalny 15 cm



| | |
|---|---|
| Cena | **889,00 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **2203021** |
| Producent | **MCUSTA** |
| Forma noża | **Małe noże** |
| Stal | **VG-10** |
| Twardość | **HRC 61 (+/-1)** |
| Zaostrzenie | **Dwustronne** |

## Opis produktu

## Mcusta Zanmai Supreme Ripple VG-10 – Nóż uniwersalny 150

**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 newralgiczne miejsce noża i podkreśla dopracowany charakter całej serii.

---

Długość ostrza: 150 mm

Długość całkowita: 273 mm

Szerokość ostrza: 30 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: ok. 96 g

Stal: VG-10

HRC 61 (+/-1)

Ilość warstw: 33

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: pakka wood

Myć ręcznie

**Made in japan**