

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-mcusta-zanmai-green-revolution-spg2-kiritsuke-23-cm-p-8721.html>

# Nóż Mcusta Zanmai Green Revolution SPG2 Kiritsuke 23 cm



Cena	<b>1 599,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2203060</b>
Producent	<b>MCUSTA</b>

## Opis produktu

### Mcusta Zanmai Green Revolution SPG2 - Nóż Kiritsuke 23 cm

#### Mistrzowska Precyzja i Japońska Tradycja w Twojej Kuchni

Odkryj potęgę japońskiego kunsztu z nożem **Mcusta Zanmai z serii Green Revolution**. To nie jest zwykłe narzędzie kuchenne - to owoc połączenia nowoczesnej technologii z wielowiekową tradycją wykuwania noży w Seki. Model **Kiritsuke o długości 23 cm** to kwintesencja wszechstronności, która odmieni Twój sposób przygotowywania posiłków.

#### Dlaczego warto wybrać model Kiritsuke?

Kiritsuke to jeden z nielicznych tradycyjnych noży japońskich o charakterze **wielozadaniowym**. Łączy w sobie cechy noża szefa kuchni oraz noża do warzyw (Usuba/Nakiri). Dzięki charakterystycznemu, ściętemu czubkowi („K-tip”) oraz optymalnej długości 23 cm, nóż ten oferuje:

- **Wszechstronność:** Idealny do siekania, szatkowania warzyw oraz precyzyjnego porcjowania mięsa i ryb.
- **Komfort:** Doskonałe wyprofilowanie ostrza zapewnia płynność ruchu i minimalizuje zmęczenie dłoni nawet podczas długiej pracy.
- **Design:** Agresywna, elegancka linia ostrza, która wyróżnia się w każdym zestawie noży.

#### Serce noża: Stal Proszkowa SPG2

Ostrze noża zostało wykonane z zaawansowanej stali proszkowej **SPG2 (Super Gold II)**. To materiał klasy premium, który zadowoli najbardziej wymagających użytkowników:

**Ekstremalna twardość:** Dzięki wysokiej zawartości węgla stal ta osiąga niesamowitą ostrość, która utrzymuje się znacznie dłużej niż w przypadku standardowych noży.

**Odporność na korozję:** Mimo wysokiej twardości, stal SPG2 jest wysoce odporna na rdzę, co czyni ją praktycznym wyborem w codziennym użytkowaniu.

**Czystość cięcia:** Struktura stali proszkowej pozwala na uzyskanie krawędzi tnącej o ostrości skalpela, co zapobiega miażdżeniu produktów i pozwala zachować ich pełny smak.

Zainwestuj w narzędzie, które przetrwa lata i sprawi, że gotowanie stanie się czystą przyjemnością. Wybierz **Mcusta Zanmai Green Revolution** - bo każdy szef kuchni zasługuje na doskonałość.

**Ostrze:** stal proszkowa SPG2

**Rękojeść:** micarta

**Twardość:** 61 HRC +/- 1

**Długość całkowita:** 38,4 cm

**Długość ostrza:** 23,0 cm

**Szerokość klingi:** 4,5 cm

**Grubość klingi:** 1,9 mm

**Sposób ostrzenia:** szlif dwustronny symetryczny

**Waga:** ok. 181 g

---

**Made in Japan**