Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-mcusta-zanmai-green-revolution-spg2-santoku-18-cm-p-8719.html

Nóż Mcusta Zanmai Green Revolution SPG2 Santoku 18 cm



Cena	**1 259,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2203039**
Producent	**MCUSTA**

Opis produktu

Mcusta Zanmai Green Revolution SPG2 – Nóż Santoku 18 cm

Odkryj nową definicję precyzji w swojej kuchni. **Mcusta Zanmai Green Revolution** to połączenie tradycyjnego japońskiego rzemiosła z Seki oraz nowoczesnej technologii. Model Santoku o długości 18 cm to najbardziej wszechstronny wybór dla każdego, kto od noża oczekuje nie tylko niezawodności, ale i dzieła sztuki użytkowej.

Dlaczego warto wybrać kształt Santoku?

Santoku, co w dosłownym tłumaczeniu oznacza **„trzy korzyści”**, to japońska odpowiedź na nóż szefa kuchni. Jego unikalna geometria sprawia, że jest niezastąpiony przy:

- **Krojeniu mięsa** bez kości,
- **Filetowaniu ryb**,
- **Szatkowaniu warzyw i owoców**.

Szeroka klinga o długości **18 cm** daje Ci pełną kontrolę nad produktem. Bez trudu poradzi sobie z dużymi składnikami, takimi jak kapusta czy arbuz, a jednocześnie pozwoli na niezwykle precyzyjne plastrowanie drobniejszych produktów.

Serce noża: Stal Proszkowa SPG2

Klinga została wykonana z innowacyjnej, japońskiej stali proszkowej **SPG2 (Super Gold II)**. To materiał klasy premium, który bije na głowę tradycyjne stale nierdzewne pod względem parametrów:

Ekstremalna ostrość: Dzięki wysokiej zawartości węgla i czystości stopu, nóż tnie z lekkością brzytwy.

Niesamowita trwałość: Stal ta jest hartowana do bardzo wysokich wartości (ok. 61 HRC), co oznacza, że nóż pozostaje ostry przez bardzo długi czas, nie wymagając częstego ostrzenia.

Odporność na korozję: Mimo swojej twardości, stal SPG2 jest w pełni nierdzewna, co czyni ją idealnym wyborem do codziennych prac kuchennych.

Design i Ergonomia – Seria Green Revolution

Nóż przyciąga wzrok wyjątkową, zieloną rękojeścią wykonaną z **micarty**. Ergonomiczny kształt gwarantuje pewny chwyt i komfort, nawet podczas wielogodzinnego przygotowywania posiłków. Wykończenie detali, z którego słynie marka Mcusta Zanmai, sprawia, że nóż jest idealnie wyważony.

Zainwestuj w narzędzie, które zmieni Twoje gotowanie w czystą przyjemność. Mcusta Zanmai Green Revolution to wybór na lata.

Ostrze: stal proszkowa SPG2
Rękojeść: micarta
Twardość: 61 HRC +/- 1
Długość całkowita: 33,0 cm
Długość ostrza: 18,0 cm

Szerokość klingi: 4,5 cm
Grubość klingi: 2,0 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny
Waga: ok. 164 g

Made in Japan