

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-mcusta-zanmai-red-revolution-spg2-gyuto-21-cm-p-8723.html>

# Nóż Mcusta Zanmai Red Revolution SPG2 Gyuto 21 cm



Cena	<b>1 399,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2202056</b>
Producent	<b>MCUSTA</b>

## Opis produktu

### Mcusta Zanmai Red Revolution SPG2 - Nóż Szefa Kuchni Gyuto 21 cm

#### Mistrzostwo Japońskiego Rzemiosła w Twojej Kuchni

Odkryj potęgę serii **Red Revolution** od legendarnego producenta Mcusta Zanmai. To nie jest zwykłe narzędzie – to połączenie wielowiekowej tradycji japońskiego kowalstwa z najnowocześniejszą technologią metalurgiczną. Nóż Szefa Kuchni o długości 21 cm to absolutny fundament, bez którego trudno wyobrazić sobie profesjonalne przygotowywanie posiłków.

#### Dlaczego warto wybrać model Gyuto?

Nóż Szefa Kuchni, znany w Japonii jako **Gyuto**, to najbardziej wszechstronny kształt ostrza. Dzięki optymalnej długości 21 cm i perfekcyjnemu wyprofilowaniu, nóż ten staje się przedłużeniem ręki kucharza.

- **Wszechstronność:** Idealny do siekania ziół, szatkowania warzyw, a także precyzyjnego porcjowania mięsa czy ryb.
- **Ergonomia:** Wyjątkowy balans i lekkość konstrukcji gwarantują komfort nawet podczas wielogodzinnej pracy, eliminując zmęczenie dłoni.
- **Profil ostrza:** Łukowaty kształt pozwala na płynne krojenie techniką "kołyski".

#### Stal SPG2 - Serce noża

Model ten został wykuty z innowacyjnej, proszkowej stali nierdzewnej **SPG2 (Super Gold II)**. To materiał klasy premium, który bije na głowę standardowe stale pod względem parametrów użytkowych:

- **Ekstremalna ostrość:** Stal proszkowa pozwala na uzyskanie krawędzi tnącej o ostrości brzytwy.
- **Trzymanie ostrości:** Dzięki wysokiej twardości, nóż pozostaje ostry znacznie dłużej niż tradycyjne noże europejskie.
- **Odporność na korozję:** Mimo wysokich parametrów tnących, stal SPG2 jest w pełni nierdzewna, co ułatwia codzienną pielęgnację.

#### Wyjątkowy Design i Wykonanie

Seria **Red Revolution** wyróżnia się charakterystyczną, elegancką rękojeścią w głębokim zielonym odcieniu. Każdy nóż jest **ręcznie wykańczany** w Seki – sercu japońskiego płatnerstwa.

**Tradycyjne rzemiosło:** Ręczne kucie i polerowanie zapewniają unikalny charakter każdego egzemplarza.

**Trwałość:** Zastosowane materiały są odporne na wilgoć i czynniki zewnętrzne, co czyni go inwestycją na lata.

Zainwestuj w narzędzie, które zmieni Twoje podejście do gotowania. **Mcusta Zanmai Red Revolution** to precyzja, której możesz zaufać.

**Ostrze:** stal proszkowa SPG2

**Rękojeść:** micarta

---

**Twardość:** 61 HRC +/- 1  
**Długość całkowita:** 36,0 cm  
**Długość ostrza:** 21,0 cm  
**Szerokość klingi:** 4,5 cm  
**Grubość klingi:** 2,0 mm  
**Sposób ostrzenia:** szlif dwustronny symetryczny  
**Waga:** ok. 158 g

---

**Made in Japan**