Nóż Mcusta Zanmai Red Revolution SPG2 Ko-Santoku 15 cm



Cena	**1 099,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2202155**
Producent	**MCUSTA**

Opis produktu

Mcusta Zanmai Red Revolution SPG2 – Nóż Ko-Santoku 15 cm

Mistrzowska Precyzja w Twojej Kuchni

Odkryj doskonałość japońskiego rzemiosła z modelem z serii **Red Revolution**. To nóż, który łączy w sobie tradycyjne techniki kucia z nowoczesną technologią, oferując niespotykaną ostrość i komfort pracy.

Dlaczego warto wybrać Ko-Santoku 15 cm?

Nóż typu **Ko-Santoku** to mniejsza, niezwykle poręczna wersja klasycznego noża szefa kuchni. Jego nazwa oznacza „trzy korzyści”, co odnosi się do doskonałego radzenia sobie z:

Mięsem (precyzyjne porcjowanie),
Rybami (czyste cięcia),
Warzywami i owocami (szatkowanie i plastrowanie).

Mimo kompaktowej długości 15 cm, konstrukcja ostrza pozwala na swobodną pracę nawet z większymi produktami, takimi jak kapusta czy arbuz. To idealny wybór dla osób, które szukają **lekkiego i zwrotnego narzędzia** do codziennych zadań kuchennych.

Serce noża: Stal Proszkowa SPG2

Model ten został wykonany z elitarniej stali **SPG2 (Super Gold II)**. To wysokowęglowa stal proszkowa, która jest ceniona przez profesjonalistów na całym świecie za:

Ekstremalną twardość: Dzięki niej nóż pozostaje ostry znacznie dłużej niż standardowe noże stalowe.
Odporność na korozję: Łączy parametry stali węglowej z łatwością konserwacji stali nierdzewnej.
Agresywne cięcie: Każdy ruch nożem jest płynny i nie wymaga użycia siły.

Dla kogo jest ten nóż?

Dla pasjonatów gotowania, którzy nie uznają kompromisów. Jeśli cenisz sobie narzędzia, które są równie piękne, co funkcjonalne, Mcusta Zanmai Green Revolution stanie się Twoim ulubionym towarzyszem w kuchni.

Zainwestuj w japońską jakość, która przetrwa lata. Poczuj różnicę już przy pierwszym cięciu!

Ostrze: stal proszkowa SPG2
Rękojeść: micarta
Twardość: 61 HRC +/- 1
Długość całkowita: 30,0 cm
Długość ostrza: 15,0 cm
Szerokość klingi: 4,3 cm
Grubość klingi: 2,0 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny
Waga: ok. 144 g

Made in Japan