Nóż Mcusta Zanmai Revolution SPG2 Gyuto 21 cm



Cena	**1 399,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2201059**
Producent	**MCUSTA**

Opis produktu

Mcusta Zanmai Revolution SPG2 – Nóż Szefa Kuchni Gyuto 21 cm

Mistrzostwo Japońskiego Rzemiosła w Twojej Kuchni

Odkryj potęgę serii **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 **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 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