Nóż Mcusta Zanmai Revolution SPG2 Kiritsuke 23 cm



Cena	**1 599,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2201066**
Producent	**MCUSTA**

Opis produktu

Mcusta Zanmai Revolution SPG2 – Nóż Kiritsuke 23 cm

Mistrzowska Precyzja i Japońska Tradycja w Twojej Kuchni

Odkryj potęgę japońskiego kunsztu z nożem **Mcusta Zanmai z serii 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 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