

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-mcusta-zanmai-revolution-spg2-ko-santoku-15-cm-p-8727.html>

# Nóż Mcusta Zanmai Revolution SPG2 Ko-Santoku 15 cm



Cena	<b>1 099,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2201158</b>
Producent	<b>MCUSTA</b>

## Opis produktu

### Mcusta Zanmai Revolution SPG2 - Nóż Ko-Santoku 15 cm

#### Mistrzowska Precyzja w Twojej Kuchni

Odkryj doskonałość japońskiego rzemiosła z modelem z serii **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 arbuzy. 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 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**