Nóż Mcusta Zanmai Revolution SPG2 Ko-Santoku 15 cm



Cena	**1 099,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2201158**
Producent	**MCUSTA**

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 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 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