

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-mcusta-zanmai-revolution-spg2-santoku-18-cm-p-8726.html>

# Nóż Mcusta Zanmai Revolution SPG2 Santoku 18 cm



Cena	<b>1 259,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2201035</b>
Producent	<b>MCUSTA</b>

## Opis produktu

### Mcusta Zanmai Revolution SPG2 - Nóż Santoku 18 cm

Odkryj nową definicję precyzji w swojej kuchni. **Mcusta Zanmai Revolution** to połączenie tradycyjnego japońskiego rzemiosła z Seki oraz nowoczesnej technologii. Model Santoku o długości 18 cm to najbardziej wszechstronny wybór dla każdego, kto od noża oczekuje nie tylko niezawodności, ale i dzieła sztuki użytkowej.

#### Dlaczego warto wybrać kształt Santoku?

Santoku, co w dosłownym tłumaczeniu oznacza „**trzy korzyści**”, to japońska odpowiedź na nóż szefa kuchni. Jego unikalna geometria sprawia, że jest niezastąpiony przy:

- **Krojeniu mięsa** bez kości,
- **Filetowaniu ryb**,
- **Szatkowaniu warzyw i owoców**.

Szeroka klinga o długości **18 cm** daje Ci pełną kontrolę nad produktem. Bez trudu poradzi sobie z dużymi składnikami, takimi jak kapusta czy arbuz, a jednocześnie pozwoli na niezwykle precyzyjne plastrowanie drobniejszych produktów.

#### Serce noża: Stal Proszkowa SPG2

Klinga została wykonana z innowacyjnej, japońskiej stali proszkowej **SPG2 (Super Gold II)**. To materiał klasy premium, który bije na głowę tradycyjne stale nierdzewne pod względem parametrów:

**Ekstremalna ostrość:** Dzięki wysokiej zawartości węgla i czystości stopu, nóż tnie z lekkością brzytwy.

**Niesamowita trwałość:** Stal ta jest hartowana do bardzo wysokich wartości (ok. 61 HRC), co oznacza, że nóż pozostaje ostry przez bardzo długi czas, nie wymagając częstego ostrzenia.

**Odporność na korozję:** Mimo swojej twardości, stal SPG2 jest w pełni nierdzewna, co czyni ją idealnym wyborem do codziennych prac kuchennych.

#### Design i Ergonomia - Seria Revolution

Nóż przyciąga wzrok wyjątkową, zieloną rękojeścią wykonaną z **micarty**. Ergonomiczny kształt gwarantuje pewny chwyt i komfort, nawet podczas wielogodzinnego przygotowywania posiłków. Wykończenie detali, z którego słynie marka Mcusta Zanmai, sprawia, że nóż jest idealnie wyważony.

**Zainwestuj w narzędzie, które zmieni Twoje gotowanie w czystą przyjemność. Mcusta Zanmai Revolution to wybór na lata.**

**Ostrze:** stal proszkowa SPG2

**Rękojeść:** micarta

**Twardość:** 61 HRC +/- 1

**Długość całkowita:** 33,0 cm

**Długość ostrza:** 18,0 cm

---

**Szerokość klingi:** 4,5 cm  
**Grubość klingi:** 2,0 mm  
**Sposób ostrzenia:** szlif dwustronny symetryczny  
**Waga:** ok. 164 g

---

**Made in Japan**