

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-supreme-ripple-do-obierania-9-cm-p-8712.html>

# Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Supreme Ripple do obierania 9 cm



Cena	<b>739,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2201300</b>
Producent	<b>MCUSTA</b>

## Opis produktu

### Mcusta Zanmai Supreme Ripple VG-10 - Nóż do obierania 9 cm

Szukasz narzędzia, które zmieni żmudne przygotowywanie składników w czystą przyjemność? **Mcusta Zanmai Supreme Ripple** to japoński majstersztyk, który łączy w sobie niesamowitą ostrość z eleganckim designem. Ten niewielki nóż to obowiązkowe wyposażenie każdej kuchni, w której liczy się detal i najwyższa jakość wykonania.

#### Mistrzowska Precyzja w Twoich Rękach

Nóż o długości ostrza **9 cm** został zaprojektowany z myślą o zadaniach wymagających chirurgicznej dokładności. Dzięki smukłej głowni i doskonałemu wyważeniu, model ten jest niezastąpiony przy:

**Obieraniu** warzyw i owoców – minimalizuje straty produktu dzięki niezwykle cienkiemu cięciu.

**Szypułkowaniu** truskawek czy pomidorów.

**Czyszczeniu i oprawianiu krewetek.**

**Tworzeniu dekoracji** i finezyjnym nacinaniu składników (tzw. carving).

#### Dlaczego warto wybrać serię Supreme Ripple?

**Stal VG-10 (Gold Steel):** Serce noża stanowi legendarna japońska stal nierdzewna, która słynie z długotrwałego trzymania ostrości i odporności na korozję.

**Efekt Ripple (Falowanie):** Unikalny wzór na ostrzu nie tylko przyciąga wzrok, ale również zmniejsza przywieranie krojonych produktów do powierzchni metalu.

**Ośmiokątna rękojeść:** Wykonana z wytrzymałego materiału, zapewnia pewny chwyt i pełną kontrolę nad narzędziem, nawet gdy masz mokre dłonie.

**Tradycja z Seki:** Noże Mcusta Zanmai są produkowane w japońskiej stolicy kowalstwa – Seki, co gwarantuje najwyższy standard wykończenia.

**Zainwestuj w narzędzie, które przetrwa lata.** Mcusta Zanmai to nie tylko nóż – to przedłużenie Twojej dłoni, które sprawi, że praca w kuchni stanie się lżejsza i bardziej efektywna.

**Ostrze:** 33 warstwowa stal rdzeń VG-10

**Rękojeść:** oktagonalna drewno pakka

**Twardość:** 61 HRC +/- 1

**Długość całkowita:** 21,5 cm

**Długość ostrza:** 9,0 cm

**Szerokość klingi:** 2,5 cm

**Grubość klingi:** 2,0 mm

**Sposób ostrzenia:** szlif dwustronny symetryczny

**Waga:** ok. 79 g

**Made in Japan**

