Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-supreme-ripple-gyuto-18-cm-p-8709.html

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Supreme Ripple Gyuto 18 cm



Cena	**1 079,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2203045**
Producent	**MCUSTA**

Opis produktu

Mcusta Zanmai Supreme Ripple VG-10 – Nóż Szefa Kuchni Gyuto 18 cm

Odkryj kwintesencję japońskiego rzemiosła z modelem **Supreme Ripple** od legendarnej marki Mcusta Zanmai. To nie jest zwykłe narzędzie – to precyzyjne dzieło sztuki, które zmieni Twoje podejście do codziennego gotowania.

Uniwersalność w stylu Gyuto

Prezentowany model to klasyczny japoński **nóż Gyuto**, będący odpowiednikiem europejskiego noża szefa kuchni. Jego konstrukcja łączy w sobie to, co najlepsze w tradycji Wschodu i funkcjonalności Zachodu:

Wielozadaniowość: Gyuto został zaprojektowany tak, aby radzić sobie z każdym wyzwaniem. Od precyzyjnego szatkowania warzyw i ziół, przez filetowanie ryb, aż po porcjowanie większych kawałków mięsa.

Profil ostrza: Delikatny łuk krawędzi tnącej pozwala na płynną pracę techniką kołyskową (rocking motion), co znacząco przyspiesza pracę w kuchni.

Dlaczego warto wybrać Mcusta Zanmai Supreme Ripple?

Doskonała Stal VG-10

Sercem noża jest wysokowęglowa stal nierdzewna **VG-10**, ceniona przez profesjonalistów na całym świecie. Gwarantuje ona ekstremalną ostrość oraz niespotykaną trwałość krawędzi tnącej. Dzięki hartowaniu do wysokiej twardości, nóż rzadziej wymaga ostrzenia, pozostając zabójczo skutecznym przez długi czas.

Optymalny rozmiar 18 cm

Długość ostrza wynosząca **18 cm** to "złoty środek" w ergonomii kuchennej. Jest to rozmiar wystarczająco duży, by poradzić sobie z kapustą czy pieczenią, a jednocześnie na tyle krótki, by zapewnić pełną kontrolę i lekkość manewrowania, nawet dla osób o mniejszych dłoniach.

Ręczne wykonanie i design "Ripple"

Seria **Ripple** wyróżnia się unikalnym wykończeniem ostrza, które przypomina delikatne fale na tafli wody. Każdy nóż jest wykańczany ręcznie przez mistrzów w Seki – japońskiej stolicy kowalstwa. To gwarancja dbałości o najmniejszy detal, od idealnego wyważenia po perfekcyjny szlif.

Zainwestuj w jakość, którą poczujesz przy każdym cięciu!

Ostrze: 33 warstwowa stal rdzeń VG-10
Rękojeść: oktagonalna drewno pakka
Twardość: 61 HRC +/- 1
Długość całkowita: 32,0 cm
Długość ostrza: 18,0 cm
Szerokość klingi: 4,3 cm
Grubość klingi: 2,2 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny
Waga: ok. 174 g

Made in Japan