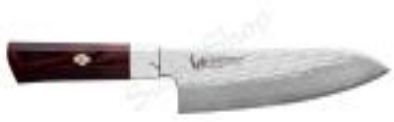
Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Supreme Ripple Gyuto 21 cm



Cena	**1 199,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2202215**
Producent	**MCUSTA**

Opis produktu

Mcusta Zanmai Supreme Ripple VG-10 – Nóż Szefa Kuchni Gyuto 21 cm

Odkryj perfekcję japońskiego rzemiosła w swojej kuchni. **Mcusta Zanmai Supreme Ripple** to nie tylko nóż – to precyzyjne narzędzie, które łączy wielowiekową tradycję z nowoczesną technologią. Wykuwany ręcznie w legendarnym mieście Seki, stanowi kwintesencję trwałości i elegancji.

Dlaczego warto wybrać model Gyuto 21 cm?

Nóż typu **Gyuto** to japoński odpowiednik europejskiego noża szefa kuchni, jednak o znacznie smuklejszym profilu i niezrównanej ostrości. Jest to najbardziej wszechstronne narzędzie w arsenale kucharza, zaprojektowane tak, aby sprostać każdemu wyzwaniu:

Wszechstronność: Od precyzyjnego siekania ziół i warzyw, przez szatkowanie kapusty, aż po profesjonalne porcjowanie mięsa i ryb.

Idealny balans: Długość ostrza **21 cm** jest uznawana za złoty standard – zapewnia wystarczającą powierzchnię roboczą do dużych produktów, zachowując przy tym pełną zwrotność i kontrolę.

Ergonomia: Specjalnie wyprofilowana krawędź tnąca pozwala na płynny ruch kołyszący, co redukuje zmęczenie dłoni nawet podczas wielogodzinnej pracy.

Mistrzowskie wykonanie i materiały

Sercem noża jest legendarna stal **VG-10**, znana z niesamowitej zdolności do zachowywania ostrości oraz odporności na korozję. Ostrze zdobi efektowny wzór "Ripple", który nie tylko nadaje mu unikalny, luksusowy wygląd, ale także zmniejsza przywieranie krojonych produktów do powierzchni metalu.

Komfort bez kompromisów

Seria **Supreme** charakteryzuje się perfekcyjnie dopasowaną rękojeścią, która gwarantuje pewny chwyt i bezpieczeństwo. Każdy detal tego noża został przemyślany tak, aby codzienne przygotowywanie posiłków stało się czystą przyjemnością, a nie rutynowym obowiązkiem.

Zainwestuj w jakość, która przetrwa lata. Wybierz Mcusta Zanmai i poczuj różnicę już przy pierwszym cięciu!

Ostrze: 33 warstwowa stal rdzeń VG-10
Rękojeść: oktagonalna drewno pakka
Twardość: 61 HRC +/- 1
Długość całkowita: 35,3 cm
Długość ostrza: 21,0 cm
Szerokość klingi: 4,6 cm
Grubość klingi: 2,2 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny
Waga: ok. 199 g

Made in Japan