Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Supreme Ripple Gyuto 24 cm



Cena	**1 399,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2203076**
Producent	**MCUSTA**

Opis produktu

Mcusta Zanmai Supreme Ripple VG-10 – Nóż Szefa Kuchni Gyuto 24 cm

Szukasz narzędzia, które odmieni Twoje podejście do gotowania? **Mcusta Zanmai Supreme Ripple Gyuto** to nie tylko nóż – to owoc wieloletniej tradycji, ręcznej precyzji i nowoczesnej technologii. Wykonany w japońskiej stolicy noży, Seki, łączy w sobie niespotykaną ostrość z unikalnym designem przypominającym delikatne fale na wodzie (Ripple).

Dlaczego warto wybrać model Supreme Ripple Gyuto?

Wszechstronność bez kompromisów: Gyuto to japoński odpowiednik noża szefa kuchni. Jego konstrukcja sprawia, że jest to najbardziej uniwersalne narzędzie w arsenale kucharza. Od błyskawicznego siekania ziół i warzyw, po precyzyjne porcjowanie mięsa czy filetowanie ryb – ten nóż poradzi sobie z każdym wyzwaniem.

Optymalna długość 24 cm: Dłuższe ostrze to większa efektywność. Rozmiar 24 cm pozwala na pewne cięcie nawet większych produktów, zapewniając jednocześnie idealne wyważenie.

Stal VG-10: Rdzeń noża wykonano z legendarnej stali nierdzewnej VG-10, która słynie z niebywałej twardości i długotrwałego utrzymywania ostrości roboczej.

Czym wyróżnia się nóż typu Gyuto?

Gyuto (z jap. „nóż do wołowiny”) to fundament każdej kuchni. W odróżnieniu od klasycznych noży europejskich, japońskie Gyuto jest zazwyczaj lżejsze i wykonane z twardszej stali, co pozwala na cieńsze szlifowanie krawędzi tnącej. Dzięki charakterystycznemu profilowi z delikatnym łukiem, nóż pozwala na pracę obiema technikami:

Ruch kołyskowy (idealny do ziół i szatkowania).

Ruch posuwisty (perfekcyjny do plastrowania mięsa).

Ostrze: 33 warstwowa stal rdzeń VG-10
Rękojeść: oktagonalna drewno pakka
Twardość: 61 HRC +/- 1
Długość całkowita: 38,9 cm
Długość ostrza: 24,0 cm
Szerokość klingi: 5,0 cm
Grubość klingi: 2,4 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny
Waga: ok. 241 g

Made in Japan