Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Supreme Ripple Nakiri 16.5 cm



Cena	**1 139,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2203083**
Producent	**MCUSTA**

Opis produktu

Mcusta Zanmai Supreme Ripple VG-10 – Nóż Nakiri 16.5 cm

Mistrzowska precyzja w Twojej kuchni – idealny do warzyw i ziół

Odkryj doskonałość japońskiego rzemiosła z nożem **Mcusta Zanmai z serii Supreme Ripple**. Model Nakiri to nie tylko narzędzie, to dzieło sztuki użytkowej, stworzone z myślą o pasjonatach gotowania, którzy cenią sobie idealne cięcie i wyjątkowy design.

Dlaczego warto wybrać nóż Nakiri?

Nakiri to tradycyjny japoński nóż o charakterystycznym, prostokątnym kształcie, który na pierwszy rzut oka przypomina tasak. W przeciwieństwie do niego jest jednak lekki i niesamowicie smukły.

Pionowe cięcie: Dzięki niemal całkowicie prostej krawędzi tnącej, nóż styka się z deską na całej swojej długości. Pozwala to na szybkie i czyste siekanie w linii pionowej (góra-dół) bez konieczności wykonywania ruchu kołyszącego.

Szeroka klinga: Wysokie ostrze służy nie tylko do krojenia, ale działa również jak wygodna łopatka. Jednym ruchem zagarniesz pokrojone warzywa i bezpiecznie przeniesiesz je prosto do garnka lub na patelnię.

Bezpieczeństwo: Zaokrąglony czubek (tzw. "tępa" końcówka) zwiększa bezpieczeństwo podczas szybkiej pracy w kuchni.

Doskonałość w każdym calu

Nóż Mcusta Zanmai Supreme Ripple został zaprojektowany, aby sprostać najbardziej wymagającym technikom kulinarnym:

Wszechstronność: Idealny do precyzyjnego krojenia w słupki (**julienne**), drobnego siekania liściastych ziół (**chiffonade**) czy przygotowywania idealnie równej kostki.

Stal VG-10: Rdzeń wykonany z legendarnej stali VG-10 gwarantuje ekstremalną ostrość i długie utrzymywanie krawędzi tnącej.

Wykończenie Ripple: Unikalny wzór fali na klindze nie tylko zachwyca wizualnie, ale również zmniejsza przywieranie produktów do ostrza.

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: 30,3 cm
Długość ostrza: 16,5 cm
Szerokość klingi: 4,8 cm
Grubość klingi: 2,4 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny
Waga: ok. 211 g

Made in Japan