

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-supreme-ripple-nakiri-165-cm-p-8711.html>

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



Cena	<b>1 139,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2203083</b>
Producent	<b>MCUSTA</b>

## 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 cięcia 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 kołyszającego.

**Szeroka klinga:** Wysokie ostrze służy nie tylko do krojenia, ale działa również jak wygodna łopatką. 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**

