

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-supreme-ripple-santoku-18-cm-p-8710.html>

# Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Supreme Ripple Santoku 18 cm



Cena	<b>1 079,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2203038</b>
Producent	<b>MCUSTA</b>

## Opis produktu

### Mcusta Zanmai Supreme Ripple VG-10 - Nóż Szefa Kuchni Santoku 18 cm

Odkryj kwintesencję japońskiego rzemiosła z modelem **Supreme Ripple** od renomowanej marki **Mcusta Zanmai**. Ten wyjątkowy nóż Santoku to połączenie tradycyjnej estetyki z nowoczesną technologią, które sprawi, że praca w Twojej kuchni wejdzie na zupełnie nowy poziom precyzji.

#### Czym jest Santoku? Twój wszechstronny asystent

Nazwa **Santoku** dosłownie oznacza „trzy cnoty” (lub „trzy korzyści”). Odnosi się to do jego niezrównanej uniwersalności w trzech obszarach: **krojeniu, szatkowaniu i plasterkowaniu**. W przeciwieństwie do klasycznych noży szefa kuchni, Santoku posiada prostszą krawędź tnącą i charakterystyczny czubek, co pozwala na niezwykle stabilną i płynną pracę.

#### Dlaczego warto wybrać Mcusta Zanmai Supreme Ripple?

**Wszechstronność bez kompromisów:** Ostrze o długości **18 cm** jest idealnie zbalansowane. Świetnie radzi sobie z precyzyjnym krojeniem mięsa i filetowaniem ryb, a jednocześnie jest niezastąpione przy przygotowywaniu warzyw i owoców.

**Moc i zasięg:** Dzięki optymalnym gabarytom, nóż ten nie boi się wyzwań. Bez trudu poradzi sobie z dużymi produktami, takimi jak **arbuz, dynia czy kapusta**, zapewniając czyste cięcie bez użycia dużej siły.

**Stal VG-10:** Rdzeń noża wykonany jest z legendarnej japońskiej stali nierdzewnej VG-10. Gwarantuje ona ekstremalną ostrość oraz długie utrzymywanie krawędzi tnącej.

**Design „Ripple”:** Unikalny wzór na ostrzu przypominający fale (ripple) nie tylko zachwyca wyglądem, ale również zmniejsza przywieranie krojonych produktów do powierzchni noża.

#### Idealny do codziennej pracy

Nóż Mcusta Zanmai został zaprojektowany z myślą o pasjonatach gotowania, którzy szukają niezawodnego narzędzia do codziennych zadań. Ergonomia rękojeści i lekkość konstrukcji sprawiają, że nawet wielogodzinne przygotowywanie posiłków nie męczy dłoni.

#### Zainwestuj w jakość, która przetrwa lata i sprawi, że każde cięcie będzie czystą przyjemnością!

**Ostrze:** 33 warstwowa stal rdzeń VG-10

**Rękojeść:** oktagonalna drewno pakka

**Twardość:** 61 HRC +/- 1

**Długość całkowita:** 32,5 cm

**Długość ostrza:** 18,0 cm

**Szerokość klingi:** 4,5 cm

**Grubość klingi:** 2,1 mm

**Sposób ostrzenia:** szlif dwustronny symetryczny

**Waga:** ok. 211 g

**Made in Japan**