

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-supreme-ripple-uniwersalny-11-cm-p-8715.html>

Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Supreme Ripple uniwersalny 11 cm



Cena	799,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2201301
Producent	MCUSTA

Opis produktu

Mcusta Zanmai Supreme Ripple VG-10 - Nóż uniwersalny 11cm

Szukasz narzędzia, które połączy japońską precyzję z codzienną wygodą? **Mcusta Zanmai Supreme Ripple** to synonim luksusu i funkcjonalności w Twojej kuchni. Ten tradycyjny, ręcznie wykonany nóż to inwestycja, która odmieni Twój komfort gotowania.

Wszechstronność w każdym calu

Nóż uniwersalny (często nazywany *utility knife*) to pomost między dużym nożem szefa kuchni a małym nożykiem do obierania. Dzięki ostrzu o długości **11 cm**, jest on niezastąpiony przy:

Precyzyjnym krojeniu mniejszych warzyw i owoców (np. pomidorów, rzodkiewek).

Obieraniu, gdzie wymagana jest zwinność i lekkość.

Przygotowywaniu śniadań, krojeniu wędlin czy serów.

Dlaczego warto wybrać serię Supreme Ripple?

Legendarna stal VG-10: Rdzeń noża wykonany jest z wysokowęglowej stali nierdzewnej VG-10, która słynie z niesamowitej ostryści oraz długiego utrzymywania krawędzi tnącej.

Ręczne wykonanie: Każdy egzemplarz to dzieło japońskich rzemieślników z Seki – stolicy japońskich noży. Tradycyjne metody produkcji gwarantują dbałość o najmniejszy detal.

Pełnowymiarowa rękojeść: W przeciwieństwie do wielu małych nożyków, model ten posiada pełnowymiarową rękojeść. Zapewnia to pewny chwyt, doskonałe wyważenie i pełną kontrolę nad ostrzem, co znacząco podnosi bezpieczeństwo pracy.

Design, który zachwyca: Unikalny wzór "Ripple" na klindze przypomina delikatne fale na wodzie, nadając nożowi elegancki, artystyczny charakter.

Zainwestuj w narzędzie, które zmieni Twoje podejście do gotowania. Mcusta Zanmai to połączenie tradycyjnej duszy z nowoczesną technologią.

Ostrze: 33 warstwowa stal rdzeń VG-10

Rękojeść: oktagonalna drewno pakka

Twardość: 61 HRC +/- 1

Długość całkowita: 23,3 cm

Długość ostrza: 11,0 cm

Szerokość klingi: 2,6 cm

Grubość klingi: 1,6 mm

Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny

Waga: ok. 79 g

Made in Japan