Nóż Mcusta Zanmai VG-10 Supreme Ripple uniwersalny 15 cm



Cena	**889,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2203021**
Producent	**MCUSTA**

Opis produktu

Mcusta Zanmai Supreme Ripple VG-10 – Nóż uniwersalny 15cm

Precyzja japońskiego rzemiosła w Twojej kuchni

Szukasz narzędzia, które wypełni lukę między dużym nożem szefa kuchni a małym nożykiem do obierania? **Mcusta Zanmai Supreme Ripple** to synonim doskonałości. Ten ręcznie wykonany, japoński nóż uniwersalny (utility) o długości ostrza **15 cm** to niezastąpiony pomocnik w codziennych zadaniach kulinarnych.

Dlaczego warto wybrać model Supreme Ripple?

Mistrzowska ostrość: Rdzeń noża wykonany z legendarnej stali **VG-10**, która gwarantuje ekstremalną ostrość i długie utrzymywanie krawędzi tnącej.

Design "Ripple": Unikalny wzór fali na ostrzu nie tylko zachwyca estetyką, ale nawiązuje do tradycyjnych technik kucia damasceńskiego.

Pełnowymiarowa rękojeść: W przeciwieństwie do wielu mniejszych noży, ten model posiada pełną, ergonomiczną rękojeść. Zapewnia ona **pewny chwyt i maksymalną kontrolę**, co jest kluczowe przy precyzyjnych cięciach.

Ręczne wykonanie: Każdy egzemplarz opuszczający manufakturę w Seki (sercu japońskiego kowalstwa) jest dopracowany w najmniejszym detalu.

Wszechstronność noża uniwersalnego (Utility)

Nóż o długości 15 cm to jeden z najbardziej praktycznych elementów wyposażenia. Jego konstrukcja pozwala na:

Precyzyjne krojenie: Idealny do wędlin, serów czy porcjowania mniejszych kawałków mięsa.

Obróbkę warzyw i owoców: Doskonale radzi sobie z obieraniem, czyszczeniem oraz krojeniem produktów o średniej twardości (np. pomidory, papryka).

Drobne prace: Wszędzie tam, gdzie duży nóż szefa jest zbyt nieporęczny, a mały nożyk zbyt krótki – Supreme Ripple sprawdzi się perfekcyjnie.

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: 27,3 cm
Długość ostrza: 15,0 cm
Szerokość klingi: 3,0 cm
Grubość klingi: 2,0 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny symetryczny
Waga: ok. 96 g

Made in Japan