

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-mcusta-zanmai-vg-10-supreme-ripple-uniwersalny-15-cm-p-8714.html>

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



Cena	<b>889,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2203021</b>
Producent	<b>MCUSTA</b>

## 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**

