Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-masahiro-ms-8-deba-120mm-p-7188.html

Nóż Masahiro MS-8 Deba 120mm



Cena	**396,79 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9101032**
Producent	**MASAHIRO**

Opis produktu

Deba to nóż w japońskim stylu używany głównie do krojenia ryb ale również i mięsa. Występują w bardzo wielu rozmiarach, od 120 do 300mm. Krawędź tnąca jest bardzo wytrzymała, tak aby poradzić sobie z odcięciem głowy ryby czy przecięciem niewielkich ości. Nóż deba jest zaostrzony jednostronnie, z łatwością poradzi sobie podczas filetowania czy porcjowania.

Noże z tej linii wykonane zostały z pochodnej VG-10, **molibdenowo-wanadowej**, wysokowęglowej, nierdzewnej stali zwanej AUS-8 HIGH CARBON, która została poddana trójstopniowemu procesowi hartowania aż do osiągnięcia twardości 58-59 HRC. Każde ostrze zostało doprowadzone do perfekcji przez rzemieślników z ponad 30 letnim doświadczeniem, wynosząc noże **Masahiro** do poziomu niebywałej ostrości.

Rękojeść została wykonana z charakterystyczną w Japonii dbałością o detale z jasnego magnoliowego drewna wzmocnionego pierścieniem z tworzywa.

Uwaga! Noże z serii MS-8 występują z dwoma różnymi logotypami (napisy w alfabecie japońskim lub łacińskim).

Długość ostrza: 120 mm

Długość całkowita: 253 mm

Szerokość ostrza: 40 mm
Grubość: 3 mm

Waga: 94 g

Stal AUS-8 HIGH CARBON

HRC 58-59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: drewno magnoliowe

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan