Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-masahiro-ms-8-deba-165mm-p-7202.html

Nóż Masahiro MS-8 Deba 165mm

Cena	**536,02 zł**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**9100067**
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: 170 mm

Długość całkowita: 310 mm

Szerokość ostrza: 52 mm
Grubość: 4 mm

Waga: 194 g

Stal AUS-8 HIGH CARBON

HRC 58-59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: drewno magnoliowe

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan