Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-masahiro-ms-8-usuba-180mm-p-7196.html

Nóż Masahiro MS-8 Usuba 180mm



Cena	**496,25 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9100326**
Producent	**MASAHIRO**

Opis produktu

Usuba to tradycyjny japoński nóż używany do obróbki warzyw. Wyglądem przypomina wąski tasak czy inny tradycyjny japoński nóż Nakiri, lecz w jego przeciwieństwie jest ostrzony jednostronnie. Krawędź tnąca jest zazwyczaj prosta bądź z łagodnym łukiem. Dzięki charakterystycznie wysokiej głowni, dłoń jest dobrze separowana od deski do krojenia, zapewniając komfortową pracę podczas siekania. Mistrzowie sushi używają tego noża katsuramuki czyli do wycinania z białej rzodkwi, marchewki czy ogórka cieniutkich arkuszy.

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.

Tradycyjna kuchnia japońska w przeważającej mierze opiera się na rybach i warzywach, które są przygotowywane na rozmaite sposoby. Wymaga to wykorzystania specjalnie przeznaczonych do tego celów noży, które popularnie nazywamy nożami w stylu japońskim. Noże takie jak Deba, Yanagiba czy Usuba to narzędzia, które każdy mistrz sushi na pewno posiada.

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

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 322 mm

Szerokość ostrza: 45 mm
Grubość: 2,5 mm

Waga: 135 g

Stal AUS-8 HIGH CARBON

HRC 58-59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: drewno magnoliowe

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan