

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 łańskim).

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

