Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-masahiro-ms-8-yanagiba-240mm-dla-leworecznych-p-7198.html

# Nóż Masahiro MS-8 Yanagiba 240mm dla leworęcznych



| | |
|---|---|
| Cena | **748,77 zł** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **9100630** |
| Producent | **MASAHIRO** |

## Opis produktu

**Masahiro Yanagiba** o długości ostrza **240mm dla leworęcznych** - to nóż, którego długie i smukłe ostrze, znajduje zastosowanie podczas krojenia bardzo cienkich plastrów czy filetowania ryb. W kuchni azjatyckiej **Yanagiba** jest najczęściej stosowana do przygotowywania sushi czy sashimi. Charakterystycznie dla tradycyjnych japońskich noży jest zaostrzony jednostronnie, umożliwiając precyzyjne, w pełni kontrolowane krojenie produktów, które z łatwością oddzielają się od noża, ukazując piękną i błyszczącą powierzchnię cięcia - istotny i ceniony szczegół w kuchni japońskiej. Yanagi w języku japońskim oznacza wierzba, a sama nazwa noża najpewniej odnosi się do długich i giętkich gałęzi tego drzewa.

Najważniejsze cechy **Yanagiby** to:

- długość - długie ostrze służy do cięcia tylko w jedną stronę ("do siebie") aby uniknąć zygzakowatych śladów po cięciu i pozostawić idealny przekrój,
- grubość - ma bardzo cienkie ostrze aby umożliwić cięcie przy użyciu niewielkiej siły tak aby nie miażdżyć, rozbijać czy rozrywać krojonych produktów,
- twardość i wytrzymałość - noże wykonane są z bardzo twardej a zarazem wytrzymałej stali pozwalającej na perfekcyjne zaostrzenie,
- konstrukcja noża ma ułatwiać oddzielanie przekrojonych plastrów od płaszczyzny noża.

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: 235 mm

Długość całkowita: 375 mm

Szerokość ostrza: 35 mm
Grubość: 2,5 mm

Waga: 105 g

Stal AUS-8 HIGH CARBON

HRC 58-59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: drewno magnoliowe

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

**Made in Japan**