

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-masahiro-ms-8-yanagiba-270mm-p-7192.html>

# Nóż Masahiro MS-8 Yanagiba 270mm



|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Cena             | <b>575,79 zł</b>  |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b> |
| Numer katalogowy | <b>9100142</b>    |
| Producent        | <b>MASAHIRO</b>   |

## Opis produktu

**Masahiro Yanagiba** o długości ostrza **270 mm** to nóż, którego długie i smukłe ostrze, znajduje zastosowanie podczas krojenia bardzo cienkich plasterów czy filetowania ryb. W kuchni azjatyckiej **Yanagiba** jest najczęściej stosowana do przygotowywania sushi czy sashimi. Charakterystycznie dla tradycyjnych japońskich noży jest zastrzony 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 zaostrenie,
- konstrukcja noża ma ułatwiać oddzielanie przekrojonych plasterów 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: 265 mm

Długość całkowita: 403 mm

Szerokość ostrza: 35 mm

Grubość: 2,5 mm

Waga: 116 g

Stal AUS-8 HIGH CARBON

HRC 58-59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostzony: jednostronnie

Uchwyt: drewno magnoliowe

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**