Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-masahiro-mv-l-santoku-175mm-p-7400.html

Nóż Masahiro MV-L Santoku 175mm



Cena	**396,79 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9101237**
Producent	**MASAHIRO**

Opis produktu

Masahiro MV-L Santoku o długości ostrza **175mm** to tradycyjny japoński nóż, który często jest określany odpowiednikiem zachodniego noża szefa kuchni. Japońska nazwa tego bardzo popularnego noża oznacza "trzy zalety" czy też "trzy cnoty". Nawiązuje to do faktu, iż nóż ten, którego charakterystyczny wygląd przypominający połączenie noża szefa kuchni z tasakiem bardzo dobrze nadaje się do krojenia mięsa, ryb i warzyw.

MV-L to najnowsza grupa noży produkowana przez **Masahiro** a jej pierwowzorem jest seria BWH. Do produkcji zastosowano tu również **molibdenowo-wanadową**, wysokowęglową, nierdzewną stal **MBS-26**, która została poddana trójstopniowemu procesowi hartowania aż do osiągnięcia twardości 58-59 HRC. Jak każde ostrze wychodzące z zakładu **Masahiro**, zostało doprowadzone do perfekcji przez rzemieślników z ponad 30 letnim doświadczeniem.

Rękojeść została wykonana z drewna o nazwie Black **Pakkawood**, którego liczne warstwy zostały pod dużym ciśnieniem i w wysokiej temperaturze sprasowane w jednolity, bardzo trwały, odporny na wilgoć i wodę materiał. W porównaniu do serii BWH, rękojeść **MV-L** są bardziej obłe oraz o mniejszej objętości, dostosowane do użytkowników o średnich i mniejszych dłoniach. Drewniany uchwyt z powłoką antybakteryjną jest łatwy w pielęgnacji niczym plastik, został zabezpieczony trzema perfekcyjnie osadzonymi i wypolerowanymi nitami.

Kolejną różnicą pomiędzy seriami **MV-L** i BWH jest nieznacznie cieńsza klinga, która ułatwi wcinanie się w krojone produkty. Różnica w grubości klingi i rękojeści przekłada się również na wagę, która jest niższa nawet o ponad 20%.

Noże z tej serii są ostrzone z dwóch stron lecz w przeciwieństwie do większości zachodnich producentów, **Masahiro** ostrzy je asymetrycznie 80/20. Oznacza to, że krawędź tnąca przesunięta jest na jedną ze stron w osi noża. Korzyści z zastosowania asymetrycznego ostrzenia to nawet o 35% w stosunku do symetrycznego ostrza cieńsza krawędź tnąca, przez co znacznie ostrzejsza.

Długość ostrza: 175 mm

Długość całkowita: 294 mm
Szerokość: 45 mm
Grubość: 2.0 mm

Waga: 130 g

Stal molibdenowo-wanadowa (MBS-26)

HRC 58-59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20

Uchwyt: black pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan