

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-masahiro-mv-nakiri-165-mm-p-7064.html>

## Nóż Masahiro MV Nakiri 165 mm



Cena	<b>695,15 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9107353</b>
Producent	<b>MASAHIRO</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>
Twardość	<b>HRC 59 (+/-1)</b>
Stal	<b>molibdenowo-wanadowa</b>
Forma noża	<b>Nakiri</b>

### Opis produktu

**Nakiri** to tradycyjny japoński nóż używany do obróbki warzyw. Wyglądem przypomina wąski tasak czy inny tradycyjny japoński nóż Usuba, lecz w jego przeciwieństwie jest ostrzony dwustronnie. 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.

Noże z serii **MV** wykonane zostały z molibdenowo-wanadowej, wysokowęglowej, nierdzewnej stali zwanej MBS-26, 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 z właściwościami antybakteryjnymi, została wykonana z laminowanego 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. Drewniany uchwyt został zabezpieczony trzema perfekcyjnie osadzonymi i wypolerowanymi nitami a pomiędzy nim i ostrzem zastosowano dodatkowe, metalowe wzmocnienie.

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 osi noża. Korzyści z zastosowania asymetrycznego ostrzenia to nawet o 35% w stosunku do symetrycznego ostrza cieńsza krawędź tnąca, przez co znacznie ostrzejsza

### Dane techniczne:

Długość ostrza: 160 mm

Długość całkowita: 285 mm

Szerokość: 47 mm

Grubość: 2.5 mm

Waga: 179 g

Stal MBS-26

HRC 58-59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20

Uchwyt: Black Pakkawood

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**