

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-masahiro-mv-s-gyuto-240mm-p-7220.html>

# Nóż Masahiro MV-S Gyuto 240mm



Cena	<b>1 249,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>9106127</b>
Producent	<b>MASAHIRO</b>

## Opis produktu

**Nóż szefa kuchni** to jedno z najczęściej wybieranych narzędzi w kuchni, zarówno przez profesjonalnych kucharzy jak i amatorów. Charakterystyczny kształt noża, wywodzący się z kuchni francuskiej wykorzystywany jest do wielu zadań kuchennych a nazwa nóż szefa kuchni, podkreśla fakt, że jest to nieodzowne narzędzie każdego kucharza. Nóż jest bardzo lekki a rękojeść pewnie leży zarówno w małych jak i dużych dłoniach. Dzięki idealnemu wyważeniu pomiędzy ostrzem a rączką pozwala na rytmiczny, bardzo wydajny, kołyszący ruch na powierzchni podczas krojenia w plastry lub siekania różnych produktów.

Noże z serii **MV-S** 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 niebywalej ostrości.

Charakterystyczna rękojeść wykonana z wysokogatunkowej, nierdzewnej stali posiada właściwości antybakteryjne i jest bardzo łatwa w czyszczeniu. Specjalne perforacje na rączce sprawiają, że chwyt jest niezwykle pewny, zapewniający doskonałą kontrolę nad ostrzem. Zintegrowana rękojeść z głownią jest bardzo mocną i trwałą konstrukcją o niesamowitym wyglądzie.

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.

---

Długość ostrza: 242 mm

Długość całkowita: 377 mm

Szerokość: 50 mm

Grubość: 2.5 mm

Waga: 231 g

Stal molibdenowo-wanadowa (MBS-26)

HRC 58-59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20

Uchwyt: stal nierdzewna

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**

