Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-masahiro-mv-s-santoku-175mm-p-7224.html

Nóż Masahiro MV-S Santoku 175mm



Cena	**894,02 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9106233**
Producent	**MASAHIRO**

Opis produktu

Santoku 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.

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 niebywałej 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: 176 mm

Długość całkowita: 300 mm
Szerokość: 46 mm
Grubość: 2.0 mm

Waga: 172 g

Stal molibdenowo-wanadowa (MBS-26)

HRC 58-59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20

Uchwyt: stal nierdzewna

Myć ręcznie

Made in Japan