Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-masahiro-mv-s-uniwersalny-150mm-p-7222.html

Nóż Masahiro MV-S uniwersalny 150mm



Cena	**625,49 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9106042**
Producent	**MASAHIRO**

Opis produktu

Uniwersalny nóż **Masahiro MV-S Utility** o ostrzu długości **150mm** jest mniejszą wersja noża szefa kuchni. Jego wszechstronne zastosowanie, sprawdzające się wszędzie tam gdzie nóż szefa jest za duży, czynią go niezbędnym elementem wyposażenia kuchni.

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: 155 mm

Długość całkowita: 270 mm
Szerokość: 31 mm
Grubość: 1.8 mm

Waga: 91 g

Stal molibdenowo-wanadowa (MBS-26)

HRC 58-59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20

Uchwyt: stal nierdzewna

Myć ręcznie

Made in Japan