

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-masahiro-mv-slicer-270-mm-p-7069.html>

## Nóż Masahiro MV Slicer 270 mm



Cena	<b>1 199,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9102537</b>
Producent	<b>MASAHIRO</b>
Forma noża	<b>Do filetowania</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>
Twardość	<b>HRC 59 (+/-1)</b>
Stal	<b>molibdenowo-wanadowa</b>

### Opis produktu

**Masahiro MV Slicer** o długości ostrza 270mm to idealny nóż do plastrowania. Długie, smukłe, dość elastyczne ostrze zostało stworzone do odkrawania małych porcji miękkich dań głównych takich jak pieczony drób czy ryba przygotowana w całości. Dzięki zastosowaniu długiej krawędzi tnącej podczas krojenia otrzymujemy idealnie równe plastry. Nóż ten z powodzeniem możemy również wykorzystać do filetowania.

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: 270 mm

Długość całkowita: 405 mm

Szerokość: 41 mm

Grubość: 2.5 mm

Waga: 240 g

Stal MBS-26

HRC 58-59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20

Uchwyt: Black Pakkawood

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**