Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-masahiro-mv-uniwersalny-120-mm-p-7066.html

Nóż Masahiro MV uniwersalny 120 mm



Cena	**446,50 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9103022**
Producent	**MASAHIRO**
Zaostrzenie	**Dwustronne**
Twardość	**HRC 59 (+/-1)**
Stal	**molibdenowo-wanadowa**
Forma noża	**Małe noże**

Opis produktu

Masahiro MV Utility o ostrzu długości 120mm to uniwersalny nóż będący mniejszą wersją 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** 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: 120 mm

Długość całkowita: 225 mm
Szerokość: 25 mm
Grubość: 2 mm

Waga: 74 g

Stal MBS-26

HRC 58-59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20

Uchwyt: Black Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan