Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-masahiro-neo-gyuto-180-mm-p-7073.html

Nóż Masahiro NEO Gyuto 180 mm



Cena	**598,77 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9105123**
Producent	**MASAHIRO**
Zaostrzenie	**Dwustronne**
Twardość	**HRC 61 (+/-1)**
Stal	**SG2**
Forma noża	**Gyuto**

Opis produktu

Masahiro NEO Chef jest nożem o długości ostrza 180 mm. To najbardziej popularny typ noży i najczęściej wybierany przez klientów. Charakterystyczny kształt wywodzi się z kuchni francuskiej a wszechstronność tego ostrza potwierdzają zarówno profesjonalni kucharze jak i amatorzy codziennego gotowania. Nazwa „nóż Szefa kuchni” podkreśla fakt, że jest to podstawowe narzędzie używane do krojenia, szatkowania czy porcjowania. Nóż jest idealnie zbalansowany a rękojeść pewnie leży w każdej dłoni, zarówno w dużej jak drobnej. Świetne wyważenie ostrza i rękojeści pozwala na bardzo wydajne krojenie produktów, siekanie czy plastrowanie. Nawet przy długotrwałym operowaniu nożem dłoń się za bardzo nie męczy.

Linia **Masahiro NEO** łączy najlepszej jakości stal z tradycyjną europejską rękojeścią. Jest to nie lada gratka dla wszystkich oczekujących perfekcyjnej ostrości, japońskiego designu ostrza i tradycyjnego europejskiego uchwytu. Do produkcji tej serii została wykorzystana jedna z najlepszych stali, czyli stal proszkową *Super Gold 2.

Ostrza noży **Masahiro NEO** zakuwane są z 3 warstw stali, gdzie rdzeń to stal SG2 a zewnętrzna miękka warstwa to stal SUS410L. Dzięki takiemu wykonaniu na klindze tworzy się charakterystyczna linia zwana Katana-Edge. Zdobienie to pochodzi z tradycyjnego wyrobu mieczy japońskich. Z czasem linia ostrza może stać się trochę ciemniejsza co dodatkowo uwypukli dalekowschodni charakter noża.

Rękojeść noży wykonana jest z laminowanego drewna o przepięknym czarnym usłojeniu. Jest to drewno impregnowane żywicą, która świetnie zabezpiecza przed wilgocią. Uchwyt noża jest przymocowany do trzpienia za pomocą trzech nitów. Świetnie wyprofilowany kształt rękojeści jest ergonomiczny i wygodnie układa się w dłoni.

Noże są ostrzone w sposób asymetryczny 80/20. Oznacza to, że krawędź tnąca przesunięta jest na jedną ze stron w osi noża. Korzyści z zastosowania asymetrycznego ostrzenia to nawet o 35% w stosunku do symetrycznego ostrza cieńsza krawędź tnąca, przez co znacznie ostrzejsza.

* **Stal proszkowa SG2** (Super Gold #2) o wysokiej zawartości chromu (do 16%) posiada świetną odporność na korozję. Powstaje ona w wyniku skomplikowanego procesu, w którym superdrobne nanocząstki stali są scalane razem, podgrzewane i formowane w pożądany kształt. Jest to metoda wytwórcza kompletnie odmienna od „tradycyjnego” wytopu i pozwala uzyskać stal o dużo lepszych parametrach użytkowych. Duża zawartość węgla (do 1,45%) pozwala zahartować nóż do wysokiej twardości dając ponadprzeciętną odporność na tępienie.

Dane techniczne:

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 305 mm
Szerokość: 42 mm
Grubość: 1.8 mm

Waga: 137 g

Stal 3-warstwowa stal, rdzeń stal proszkowa SG2

HRC 60-62 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20

Uchwyt: laminowane drewno

Myć ręcznie

Made in Japan