

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-masahiro-neo-santoku-165-mm-p-7071.html>

# Nóż Masahiro NEO Santoku 165 mm



Cena	<b>598,77 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9105116</b>
Producent	<b>MASAHIRO</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>
Twardość	<b>HRC 61 (+/-1)</b>
Stal	<b>SG2</b>
Forma noża	<b>Santoku</b>

## Opis produktu

**Nóż Masahiro NEO Santoku** o długości ostrza 165 mm posiada charakterystyczny kształt dla noży kuchni japońskiej (obniżony czubek w porównaniu do typowego europejskiego noża Szeffa kuchni). Taka budowa pozwala na wykorzystywanie go jako odpowiednik zachodniego noża szefa. W swobodnym tłumaczeniu z języka japońskiego 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.

**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 kłindze 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: 165 mm

Długość całkowita: 290 mm

Szerokość: 46 mm

Grubość: 1.8 mm

Waga: 147 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**