# Nóż Masahiro NEO Santoku 165 mm



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

## 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 Szefa 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 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: 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**