

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-masahiro-sankei-do-chleba-210-mm-brązowy-p-8292.html>

Nóż Masahiro Sankei do chleba 210 mm brązowy



Cena	219,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9107781
Producent	MASAHIRO

Opis produktu

Nóż Masahiro Sankei do chleba 210 mm brązowy

Nóż Masahiro Sankei Bread z ząbkowanym ostrzem o długości 210 mm został zaprojektowany specjalnie do krojenia pieczywa. Doskonale radzi sobie zarówno z chrupiącą skórką, jak i miękkim wnętrzem bochenka, umożliwiając precyzyjne cięcie i minimalizując ilość okruszków. Choć stworzony z myślą o chlebie, bywa również wykorzystywany przez kucharzy do krojenia czekolady, pomidorów czy cytrusów.

Ostrze wykonano ze stali **MBS-26**, będącej wysokiej klasy stopem zawierającym węgiel (0,85–1,00%), chrom (13–15%) oraz dodatki molibdenu, manganu i wanadu. Unikalne właściwości tej stali to zasługa specjalnego, trój etapowego procesu obróbki cieplnej: hartowania, głębokiego chłodzenia i odpuszczania. Dzięki temu stal osiąga twardość na poziomie 58–59 HRC, a jej szczególna ostrość i trwałość krawędzi tnącej zostały docenione przez użytkowników na całym świecie. Sekret procesu produkcji znany jest wyłącznie rodzinie Hattori – właścicielom marki Masahiro.

MBS-26 należy do stali nierdzewnych – nie wchodzi w reakcje z kwaśnymi produktami, nie zmienia koloru ani zapachu. Nóż łatwo utrzymać w idealnym stanie – wystarczy umyć go w letniej wodzie z delikatnym detergentem i dokładnie osuszyć po użyciu. Dzięki temu długo zachowa swój połysk i wyjątkową funkcjonalność.

Rękojeść wykonana z trwałego drewna **pakkawood** ma prosty, a zarazem praktyczny kształt, który nadaje nożowi unikalny charakter. Jej idealnie wypolerowana powierzchnia oraz dwa nity, które są niemal niewyczuwalne pod palcami, zapewniają wysoki komfort pracy – nawet podczas długiego użytkowania.

Seria Sankei została stworzona z myślą o pasjonatach gotowania, jednak bez problemu sprawdzi się również w wymagającym środowisku profesjonalnej kuchni. W skład linii wchodzi sześć podstawowych modeli: nóż szefa kuchni, nóż santoku, nóż do obierania (paring), mniejszy nóż uniwersalny z 15-centymetrowym ostrzem, nóż do plastrowania oraz nóż do pieczywa. Cechą wyróżniającą tę serię są kompaktowe rozmiary, doskonałe wyważenie i lekkość. Dla zwiększenia bezpieczeństwa, wszystkie noże poza modelem do pieczywa mają zaokrąglony narożnik (tzw. brodę noża), co minimalizuje ryzyko skaleczenia. Jak wszystkie produkty marki Masahiro, noże z serii Sankei odznaczają się precyzją wykonania i dbałością o każdy detal.

Długość ostrza: 214 mm

Długość całkowita: 334 mm

Szerokość: 28 mm

Grubość: 1.8 mm

Waga: 100 g

Stal MBS-26

HRC 59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: ząbkowany

Uchwyt: pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan