

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-masahiro-sankei-do-filetowania-205-mm-brazowy-p-8295.html>

Nóż Masahiro Sankei do filetowania 205 mm brązowy



Cena	219,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9102887
Producent	MASAHIRO

Opis produktu

Nóż Masahiro Sankei do filetowania 205 mm brązowy

Nóż typu carving wyróżnia się długim, wąskim i sztywnym ostrzem, które doskonale sprawdza się podczas precyzyjnego krojenia. Jest niezastąpiony zarówno w kuchni japońskiej – przy przygotowywaniu sushi i sashimi – jak i w kuchni europejskiej, gdzie służy do porcjowania mięsa, pieczeni, szynki czy innych wędlin. Dzięki swojej długości i sztywności umożliwi równą cięcia nawet dużych kawałków mięsa, a zwężający się czubek pozwala dotrzeć do trudno dostępnych miejsc oraz precyzyjnie wycinać detale, na przykład w owocach i warzywach.

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, doskonale wyważenie i lekkość. Dla zwiększenia bezpieczeństwa, wszystkie noże poza modelem do pieczywa mają zaokrąglony narożnik (tzw. brodę noża), co minimalizuje ryzyko skałeczenia. Jak wszystkie produkty marki Masahiro, noże z serii Sankei odznaczają się precyzją wykonania i dbałością o każdy detal.

Długość ostrza: 205 mm

Długość całkowita: 330 mm

Szerokość: 34 mm

Grubość: 1.8 mm

Waga: 100 g

Stal MBS-26

HRC 59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20

Uchwyt: pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan