

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-masahiro-sankei-gyuto-180-mm-brazowy-p-8286.html>

Nóż Masahiro Sankei Gyuto 180 mm brązowy



Cena	219,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9107750
Producent	MASAHIRO

Opis produktu

Nóż Masahiro Sankei Gyuto 180 mm brązowy

Masahiro SANKEI Gyuto 180 to jeden z najchętniej wybieranych noży kuchennych – cenią go zarówno profesjonaliści, jak i pasjonaci gotowania. Jego charakterystyczna forma, inspirowana tradycyjnym francuskim nożem szefa kuchni, sprawia, że doskonale sprawdza się w różnorodnych pracach – od krojenia po siekanie. Nóż ten jest wyjątkowo lekki i dobrze leży w dłoni – niezależnie od jej rozmiaru – a idealne wyważenie między ostrzem a rękojeścią pozwala na płynne, rytmiczne ruchy kołyszące, co przekłada się na wygodę i efektywność pracy.

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 skaleczenia. Jak wszystkie produkty marki Masahiro, noże z serii Sankei odznaczają się precyzją wykonania i dbałością o każdy detal.

Długość ostrza: 182 mm

Długość całkowita: 302 mm

Szerokość: 45 mm

Grubość: 1.8 mm

Waga: 108 g

Stal MBS-26

HRC 59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20

Uchwyt: pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan