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, trójetapowego 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: 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