

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-masahiro-sankei-paring-90-mm-brazowy-p-8288.html>

Nóż Masahiro Sankei Paring 90 mm brązowy



Cena	169,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9107767
Producent	MASAHIRO

Opis produktu

Nóż Masahiro Sankei Paring 90 mm brązowy

Masahiro Sankei Paring 90 mm to poręczny nóż stworzony z myślą o obieraniu i precyzyjnej obróbce niewielkich produktów, takich jak owoce czy warzywa. Dzięki ostro zakończonemu czubkowi umożliwia precyzyjne manewrowanie, a jego kompaktowe wymiary sprawiają, że świetnie sprawdza się zarówno podczas obierania w dłoni, jak i przy krojeniu drobnych składników na desce. Uniwersalność tego noża sprawia, że stanowi on praktyczne i niezastąpione narzędzie w każdej kuchni.

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: 95 mm

Długość całkowita: 201 mm

Szerokość: 26 mm

Grubość: 1.6 mm

Waga: 50 g

Stal MBS-26

HRC 59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20

Uchwyt: pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan