

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-nozy-masahiro-sankei-gyuto-180-mm-obierak-90-mm-p-8296.html>



## Zestaw noży Masahiro Sankei Gyuto 180 mm + obierak 90 mm

Cena	<b>389,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9107880</b>
Producent	<b>MASAHIRO</b>

### Opis produktu

#### Zestaw noży Masahiro Sankei Gyuto 180 mm + obierak 90 mm

Zestaw Masahiro Sankei to elegancko zapakowany komplet dwóch noży kuchennych: **Gyuto 180 mm** oraz **Paring 90 mm**. Ten duet stanowi absolutne minimum, które powinno znaleźć się w każdej kuchni – zarówno profesjonalnej, jak i domowej. Całość zapakowana w estetyczne, ozdobne pudełko sprawia, że zestaw świetnie sprawdzi się również jako **stylowy i praktyczny prezent**.

**Nóż Gyuto 180 mm** to jeden z najbardziej uniwersalnych i najczęściej wybieranych modeli – ceniony zarówno przez zawodowych kucharzy, jak i entuzjastów gotowania. Jego klasyczna forma, inspirowana francuską tradycją kulinarną, sprawia, że doskonale sprawdza się przy krojeniu, siekaniu czy plastrowaniu. Nóż jest wyjątkowo lekki i dobrze wyważony, dzięki czemu zapewnia komfort pracy i płynny, kołyszący ruch ostrza. Ergonomiczna rękojeść stabilnie leży w dłoni – niezależnie od jej rozmiaru.

Drugim elementem zestawu jest **nóż Paring 90 mm**, znany również jako **obierak**. To precyzyjne narzędzie stworzone z myślą o obróbce mniejszych produktów – takich jak warzywa i owoce. Zgrabny rozmiar oraz ostro zakończony czubek umożliwiają wygodne manewrowanie, zarówno podczas obierania w ręku, jak i krojenia drobnych składników na desce. Jego wszechstronność sprawia, że stanowi nieodzowny element każdej kuchni.

Ostrza 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.

<b>Długość całkowita:</b>	Gyuto: 302 mm	Paring: 201mm
<b>Długość ostrza:</b>	Gyuto: 182 mm	Paring: 95mm
<b>Szerokość:</b>	Gyuto: 45 mm	Paring: 26mm
<b>Grubość:</b>	Gyuto: 1.8 mm	Paring: 1.6mm
<b>Waga:</b>	Gyuto: 108 g	Paring: 50 g

**Typ stali:**MBS-26

**HRC:** 58-59

**Materiał rękojeści:** drewno pakkawood

**Sposób ostrzenia:** dwustronny, asymetryczny 80/20

---

---

**Made in Japan**