

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-nozy-masahiro-sankei-gyuto-180-mm-obierak-90-mm-p-8297.html>

Zestaw noży Masahiro Sankei Gyuto 180 mm + obierak 90 mm



| | |
|------------------|-------------------|
| Cena | 389,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 9107842 |
| Producent | MASAHIRO |

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, 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 całkowita: | Gyuto: 302 mm | Paring: 201mm |
| Długość ostrza: | Gyuto: 182 mm | Paring: 95mm |
| Szerokość: | Gyuto: 45 mm | Paring: 26mm |
| Grubość: | Gyuto: 1.8 mm | Paring: 1.6mm |
| Waga: | 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