Nóż Masahiro MS-8 Deba 135mm



Cena	**439,00 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9100043**
Producent	**MASAHIRO**
Forma noża	**Deba**
Stal	**molibdenowo-wanadowa**
Twardość	**HRC 58 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Jednostronne**

Opis produktu

Japoński nóż **Deba** został stworzony do krojenia i filetowania ryb. Grube mocne ostrze ułatwia obcinanie rybich głów i przecinanie ości. Przednią częścią noża doskonale oddziela się mięso od ości uzyskując idealny filet. Nóż Deba jest również dobrym wyborem do innych mięs. Nie należy jednak zbytnio sugerować się jego grubością. Nie nadaje się do przecinania większych kości, a użycie go w roli tasaka może skończyć się uszkodzeniem ostrza.

Noże z tej linii wykonane zostały z pochodnej VG-10, **molibdenowo-wanadowej**, wysokowęglowej, nierdzewnej stali zwanej AUS-8 HIGH CARBON, która została poddana trójstopniowemu procesowi hartowania aż do osiągnięcia twardości 58-59 HRC. Każde ostrze zostało doprowadzone do perfekcji przez rzemieślników z ponad 30 letnim doświadczeniem, wynosząc noże **Masahiro** do poziomu niebywałej ostrości.

Rękojeść została wykonana z charakterystyczną w Japonii dbałością o detale z jasnego magnoliowego drewna wzmocnionego pierścieniem z tworzywa.

Uwaga! Noże z serii MS-8 mogą występować z dwoma różnymi logotypami - napisy w alfabecie łacińskim lub japońskie kanji.

Długość ostrza: 140 mm

Długość całkowita: 270 mm

Szerokość ostrza: 47 mm
Grubość: 4 mm

Waga: 135 g

Stal AUS-8

HRC 59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: drewno magnoliowe

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan