

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-masahiro-ms-8-takohiki-240mm-p-6088.html>

Nóż Masahiro MS-8 Takohiki 240mm



Cena	496,19 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9100234
Producent	MASAHIRO
Forma noża	Yanagi Sashimi
Stal	AUS8
Twardość	HRC 58 (+/-1)
Zaostrzenie	Jednostronne

Opis produktu

Takohiki (takobiki) to pochodząca z okolic Tokio odmiana japońskiego noża Yanagiba. Różni się on od pochodzącej z okolic Osaki Yanagi zakończeniem klingi. Takohiki ma prostokątne zakończenie ułatwiające przecinanie zwiniętych macek ośmiornicy, ale przydaje się również do zbierania i przenoszenia gotowych plastrów z deski do krojenia na talerz do serwowania. Jest to jeden z tradycyjnych japońskich noży *kataba*, których charakterystyczną cechą jest jednostronny szlif ostrza. Ostrość i jednostronny szlif ułatwiają obróbkę delikatnego mięsa ryb lecz nóż równie dobrze sprawdza się przy innych rodzajach mięsa. Doskonale nadaje się do przygotowywania sushi dlatego często podobnie jak Yanagi nazywany jest "nożem do sushi".

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 nóż **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 łańciskim lub japońskie kanji.

Długość ostrza: 232 mm

Długość całkowita: 372 mm

Szerokość ostrza: 29 mm

Grubość: 2,5 mm

Waga: 108 g

Stal AUS-8

HRC 59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: drewno magnoliowe

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan

