Nóż Masahiro MS-8 Usuba 180mm



Cena	**496,25 zł**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9100326**
Producent	**MASAHIRO**
Forma noża	**Nakiri**
Stal	**AUS8**
Twardość	**HRC 58 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Jednostronne**

Opis produktu

Usuba bōchō lub inaczej Azumagata Usuba to tradycyjny japoński nóż zaprojektowany specjalnie do krojenia warzyw. Dosłowne tłumaczenie usuba oznacza „cienkie ostrze”. Podobny do Nakiri lecz wyostrzony tylko z jednej strony w japońskim stylu znanym jako *kataba*. Usuba używane są głównie przez profesjonalistów. Krawędź w stylu *kataba* pozwala na cięcie cieńszych plasterków niż *ryōba* stosowana w Nakiri, ale wymaga większych umiejętności.

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: 170 mm

Długość całkowita: 322 mm

Szerokość ostrza: 45 mm
Grubość: 2,5 mm

Waga: 135 g

Stal AUS-8

HRC 59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: drewno magnoliowe

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan