

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 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: 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