

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-masahiro-ms-8-yanagiba-210mm-p-6086.html>

Nóż Masahiro MS-8 Yanagiba 210mm



Cena	436,55 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9100128
Producent	MASAHIRO
Forma noża	Yanagi Sashimi
Stal	molibdenowo-wanadowa
Twardość	HRC 58 (+/-1)
Zaostrzenie	Jednostronne

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny Yanagi Sashimi służy głównie do filetowania i krojenia ryby w cienutkie plasterki zwane sashimi - stąd nazwa noża. 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 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: 203 mm

Długość całkowita: 343 mm

Szerokość ostrza: 33 mm

Grubość: 2,5 mm

Waga: 90 g

Stal AUS-8

HRC 59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: drewno magnoliowe

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan

