

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-masahiro-ms-8-yanagiba-240mm-dla-leworęcznych-p-6091.html>

Nóż Masahiro MS-8 Yanagiba 240mm dla leworęcznych



Cena	748,77 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9100630
Producent	MASAHIRO
Forma noża	Yanagi Sashimi
Stal	AUS8
Twardość	HRC 58 (+/-1)
Zaostrzenie	Jednostronne

Opis produktu

Nóż Masahiro Yanagiba 240 dla leworęcznych.

Japoński nóż kuchenny **Yanagi Sashimi** służy głównie do filetowania i krojenia ryby w cieniutkie 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 niebywalej 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: 235 mm

Długość całkowita: 375 mm

Szerokość ostrza: 35 mm

Grubość: 2,5 mm

Waga: 105 g

Stal AUS-8

HRC 59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie na lewą rękę

Uchwyt: drewno magnoliowe

Skuwka: plastik

Myć ręcznie

Made in Japan

