

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-masahiro-mv-l-santoku-175mm-p-6105.html>

Nóż Masahiro MV-L Santoku 175mm



Cena	396,79 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9101237
Producent	MASAHIRO
Forma noża	Santoku
Stal	molibdenowo-wanadowa
Twardość	HRC 59 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż szefa kuchni **Masahiro MV-L** Santoku 175 mm.

Japoński nóż Santoku jest nożem ogólnego zastosowania, to nóż japońskiego szefa kuchni. Kształtem przypomina zachodnie noże szefa kuchni lub japońskie Gyuto lecz jest cieńszy, krótszy i ma mniejszą krzywiznę ostrza. Ostrze wystaje dużo poniżej rączki pozostawiając miejsce na palce co ułatwia krojenie i siekanie. Santoku są bardzo dobrze wyważone, a ich uniwersalność sprawia, że są coraz bardziej popularną formą noża. Jego nazwa oznacza „trzy cnoty” gdyż doskonale sprawdza się podczas krojenia mięsa, ryb lub warzyw.

MV-L to najnowsza seria noży produkowana przez **Masahiro**, a jej pierwowzorem jest seria BWH. Do produkcji zastosowano tu również **molibdenowo-wanadową**, wysokowęglową, nierdzewną stal **MBS-26**, która została poddana trójstopniowemu procesowi hartowania aż do osiągnięcia twardości 58-59 HRC. Jak każde ostrze wychodzące z zakładu **Masahiro**, zostało doprowadzone do perfekcji przez rzemieślników z ponad 30 letnim doświadczeniem.

Noże wykonane w konstrukcji full tang. Okładziny z barwionego na czarno Pakkawood, prasowanego drewna klejonego pod wysokim ciśnieniem żywicą epoksydową, zamocowano do trzpienia trzema nitami. Taki uchwyt cechuje bardzo duża odporność na warunki zewnętrzne - temperaturę i wilgoć. W porównaniu do serii BWH, rękojeści **MV-L** są bardziej obłe oraz o mniejszej objętości, dostosowane do użytkowników o średnich i mniejszych dłoniach. Drewniany uchwyt z powłoką antybakteryjną jest łatwy w pielęgnacji niczym plastik.

Kolejną różnicą pomiędzy seriami **MV-L** i BWH jest nieznacznie cieńsza klinga, która ułatwi wcinanie się w krojone produkty. Różnica w grubości klingi i rękojeści przekłada się również na wagę, która jest niższa nawet o ponad 20%.

Noże z tej serii ostrzone są dwustronnie jednak szlif jest asymetryczny 80/20. Oznacza to, że 80 procent krawędzi szlifowane jest po prawej stronie ostrza, a 20 procent po lewej. Ta asymetria krawędzi wywodzi się ze sposobu ostrzenia tradycyjnych japońskich noży o szlifie jednostronnym kataba (Yanagiba, Deba i Usuba). Konstrukcja ta zapewnia doskonałe ostrze o płynniejszej pracy, wywierając nacisk na cięty przedmiot, a nie na palec dłoni, w której trzymany jest produkt.

Długość ostrza: 175 mm

Długość całkowita: 294 mm
Szerokość: 45 mm
Grubość: 2.0 mm

Waga: 130 g

Stal molibdenowo-wanadowa (MBS-26)

HRC 58-59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20

Uchwyt: black pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan