

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-masahiro-mv-nakiri-165-mm-p-5734.html>

# Nóż Masahiro MV Nakiri 165 mm



|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | 695,15 zł            |
| Dostępność       | Dostępny             |
| Czas wysyłki     | 48 godzin            |
| Numer katalogowy | 9107353              |
| Producent        | MASAHIRO             |
| Forma noża       | Nakiri               |
| Stal             | molibdenowo-wanadowa |
| Twardość         | HRC 59 (+/-1)        |
| Zaostrzenie      | Dwustronne           |

## Opis produktu

Japoński nóż kuchenny do warzyw **Masahiro MV** Nakiri 165 mm

Zbliżony z kształtu do tasaka, jednak mniejszy i lżejszy od niego japoński nóż do warzyw. Nóż o szerokim ostrzu i prostej krawędzi świetnie nadaje się do cięcia cienkich plasterków. Jest również idealny do siekania gdyż ze względu na prostą krawędź tnącą można nim kroić "do deski" bez konieczności przesuwania noża.

Noże z serii MV wykonane zostały z wysokowęglowej stali molibdenowo-wanadowej MBS-26 opatentowanej przez Masahiro. W trójstopniowym procesie hartowania, obróbce w temperaturze poniżej zera i odpuszczaniu stal ta osiąga twardość 58-59<sup>o</sup> w skali Rockwella. Ostrze jest wykuwane z jednego kawałka nierdzewnej stali z wykorzystaniem tradycyjnej japońskiej metody honyaki. W procesie hartowania różnicowego otrzymuje się sprężystą klingę i twardą, ostrą krawędź tnącą. Termin ten opisuje popularne nierdzewne ostrza wykonane w konstrukcji monosteel w Japonii oraz wykonane w podobnej technice noże zachodnie. **Masahiro MV** 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 palce dłoni, w której trzymanym jest produkt.

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.

|                                            |
|--------------------------------------------|
| Długość ostrza: 160 mm                     |
| Długość całkowita: 285 mm                  |
| Szerokość: 47 mm                           |
| Grubość: 2,5 mm                            |
| Waga: 179 g                                |
| Stal molibdenowo-wanadowa (MBS-26)         |
| HRC 59 (+/-1)                              |
| Nierdzewny                                 |
| Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20 |
| Uchwyt: Black Pakkawood                    |
| Myć ręcznie                                |

Made in Japan

