

Nóż Masahiro MV-S Gyuto 180mm



Cena	894,02 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9106103
Producent	MASAHIRO
Forma noża	Gyuto
Stal	molibdenowo-wanadowa
Twardość	HRC 59 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż szefa kuchni **Masahiro MV-S Gyuto 180 mm**

Japoński nóż Gyuto jest nożem ogólnego zastosowania, jest to odpowiednik zachodniego noża szefa kuchni. Pierwotnie używany głównie do krojenia wołowiny dziś jest powszechnie stosowany w profesjonalnej kuchni jako nóż wszechstronny. Wykorzystuje się go do krojenia i siekania warzyw, do krojenia dużych kawałków mięsa, a także do precyzyjnych nacięć wykonywanych zbiegającą się w szpic końcówką noża. Jest to nóż, który powinien znaleźć się w każdej kuchni.

Noże z serii MV-S 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^o 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-S** 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, wywierające nacisk na cięty przedmiot, a nie na palec dłoni, w której trzymanym jest produkt.

Charakterystyczna rękojeść wykonana z wysokogatunkowej, nierdzewnej stali posiada właściwości antybakteryjne i jest bardzo łatwa w czyszczeniu. Specjalne perforacje na ręczce sprawiają, że chwyt jest niezwykle pewny, zapewniający doskonałą kontrolę nad ostrzem. Zintegrowana rękojeść z głownią jest bardzo mocną i trwałą konstrukcją o niesamowitym wyglądzie.

Długość ostrza: 182 mm

Długość całkowita: 305 mm

Szerokość: 42 mm

Grubość: 2,0 mm

Waga: 150 g

Stal molibdenowo-wanadowa (MBS-26)

HRC 59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20

Uchwyt: stal nierdzewna

Myć ręcznie

