

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-masahiro-mv-s-universalny-150mm-p-6100.html>

## Nóż Masahiro MV-S uniwersalny 150mm



Cena	<b>625,49 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9106042</b>
Producent	<b>MASAHIRO</b>
Forma noża	<b>Małe noże</b>
Stal	<b>molibdenowo-wanadowa</b>
Twardość	<b>HRC 59 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

Japoński uniwersalny nóż kuchenny **Masahiro MV-S** Petty 150 mm

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów będący mniejszą wersją noża szefa kuchni zwany petty knife. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców, lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny 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<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-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 katana (Yanagiba, Deba i Usuba). Konstrukcja ta zapewnia doskonałe ostrze o płynniejszej pracy, wywierające nacisk na cięty przedmiot, a nie na palec dłoni, w której trzymany 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: 155 mm

Długość całkowita: 270 mm

Szerokość: 31 mm

Grubość: 1,8 mm

Waga: 91 g

Stal molibdenowo-wanadowa (MBS-26)

HRC 59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20

Uchwyt: stal nierdzewna

Myć ręcznie

---

---

**Made in Japan**