Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-masahiro-mv-uniwersalny-120-mm-p-5737.html

Nóż Masahiro MV uniwersalny 120 mm



Cena	**446,50 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9103022**
Producent	**MASAHIRO**
Forma noża	**Małe noże**
Stal	**molibdenowo-wanadowa**
Twardość	**HRC 59 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński uniwersalny nóż kuchenny **Masahiro MV** Petty 120 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 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 58-59º 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 trzymany jest produkt.

Noże wykonano 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: 120 mm

Długość całkowita: 225 mm
Szerokość: 25 mm
Grubość: 2 mm

Waga: 74 g

Stal molibdenowo-wanadowa (MBS-26)

HRC 59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20

Uchwyt: Black Pakkawood

Myć ręcznie