

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-masahiro-sankei-do-filetowania-205-mm-brązowy-p-6759.html>

Nóż Masahiro Sankei do filetowania 205 mm brązowy



Cena	219,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9102887
Producent	MASAHIRO
Forma noża	Do filetowania
Stal	MBS-26
Twardość	HRC 59 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż do porcjowania **Masahiro Sankei** Carving 205

Nóż typu carving charakteryzuje się długim, wąskim i sztywnym ostrzem, które umożliwia wyjątkowo precyzyjne cięcia. Doskonale sprawdza się zarówno w kuchni japońskiej – przy przygotowywaniu sushi i sashimi – jak i w europejskiej, gdzie służy do porcjowania pieczeni, szynki oraz innych mięs i wędlin. Dzięki swojej konstrukcji pozwala na równe, płynne cięcia nawet dużych porcji, a zwężający się czubek ułatwia dostęp do trudniej dostępnych miejsc oraz precyzyjne wycinanie detali, np. w warzywach czy owocach.

Seria Sankei została stworzona z myślą o pasjonatach gotowania, jednak bez problemu sprawdzi się również w wymagającym środowisku profesjonalnej kuchni. W skład linii wchodzi sześć podstawowych modeli: nóż szefa kuchni, nóż santoku, nóż do obierania (paring), mniejszy nóż uniwersalny z 15-centymetrowym ostrzem, nóż do plastrowania oraz nóż do pieczywa. Cechą wyróżniającą tę serię są kompaktowe rozmiary, doskonałe wyważenie i lekkość. Dla zwiększenia bezpieczeństwa, wszystkie noże poza modelem do pieczywa mają zaokrąglony narożnik (tzw. brodę noża), co minimalizuje ryzyko skaleczenia. Jak wszystkie produkty marki Masahiro, noże z serii Sankei odznaczają się precyzją wykonania i dbałością o każdy detal.

Ostrze wykonano ze stali **MBS-26**, będącej wysokiej klasy stopem zawierającym węgiel (0,85–1,00%), chrom (13–15%) oraz dodatki molibdenu, manganu i wanadu. Unikalne właściwości tej stali to zasługa specjalnego, trój etapowego procesu obróbki cieplnej: hartowania, głębokiego chłodzenia i odpuszczania. Dzięki temu stal osiąga twardość na poziomie 58–59 HRC, a jej szczególna ostrość i trwałość krawędzi tnącej zostały docenione przez użytkowników na całym świecie. Sekret procesu produkcji znany jest wyłącznie rodzinie Hattori – właścicielom marki Masahiro. **MBS-26** należy do stali nierdzewnych – nie wchodzi w reakcje z kwaśnymi produktami, nie zmienia koloru ani zapachu. Nóż łatwo utrzymać w idealnym stanie – wystarczy umyć go w letniej wodzie z delikatnym detergentem i dokładnie osuszyć po użyciu. Dzięki temu długo zachowa swój połysk i wyjątkową funkcjonalność.

Rękojeść wykonana z trwałego drewna **pakkawood** ma prosty, a zarazem praktyczny kształt, który nadaje nożowi unikalny charakter. Jej idealnie wypolerowana powierzchnia oraz dwa nity, które są niemal niewyczuwalne pod palcami, zapewniają wysoki komfort pracy – nawet podczas długiego użytkowania.

Długość ostrza: 205 mm

Długość całkowita: 330 mm

Szerokość ostrza: 34 mm

Grubość ostrza: 1,8 mm

Waga: ok. 100 g

Stal: MBS-26

HRC 59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20

Uchwyt: pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan

Zasady użytkowania

Zasady użytkowania noży Masahiro:

- Noże Masahiro są wyjątkowo ostre – zalecamy ostrożność podczas użytkowania.
- Nie należy używać ich do krojenia mrożonych produktów ani do celów innych niż spożywcze.
- Do krojenia zalecamy deski drewniane lub wykonane z tworzywa sztucznego – nie używaj desek szklanych, marmurowych ani metalowych.
- Noży nie wolno myć w zmywarce – wysoka temperatura i detergenty mogą uszkodzić krawędź tnącą.
- Myj nóż ręcznie w ciepłej wodzie z łagodnym detergentem, a następnie dokładnie osusz.