

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-masahiro-sankei-uniweryalny-150-mm-brazowy-p-6753.html>

Nóż Masahiro Sankei uniwersalny 150 mm brązowy



Cena	189,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9107774
Producent	MASAHIRO
Forma noża	Małe noże
Stal	MBS-26
Twardość	HRC 59 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż uniwersalny **Masahiro Sankei** Petty 150

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.

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: 154 mm

Długość całkowita: 260 mm

Szerokość ostrza: 30 mm

Grubość ostrza: 1,6 mm

Waga: ok. 63 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.