

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/zestaw-nozy-masahiro-sankei-gyuto-180-mm-obierak-90-mm-p-6762.html>



Zestaw noży Masahiro Sankei Gyuto 180 mm + obierak 90 mm

Cena	389,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9107842
Producent	MASAHIRO
Stal	MBS-26
Twardość	HRC 59 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Komplet dwóch japońskich noży kuchennych **Masahiro Sankei**: Gyuto i mały nóż do obierania zwany również "paring".

Dwa noże zapakowane w eleganckie pudełko doskonale nadające się na ekskluzywny prezent zarówno dla doświadczonego kucharza jak i początkującego amatora kulinarnej sztuki. W zestawie noże niezbędne w każdej kuchni:

- **Gyuto**, nóż 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.
- **Peeling**, zwany również **Paring** to nóż do obierania owoców i warzyw. Przydaje się również do drobnych lub skomplikowanych prac, wszędzie tam gdzie potrzebne jest krótkie ostre ostrze.

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.

Ostrza 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, trójetapowego 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. Noże łatwo utrzymać w idealnym stanie – wystarczy umyć go w letniej wodzie z delikatnym detergentem i dokładnie osuszyć po użyciu. Dzięki temu długo zachowują swój połysk i wyjątkową funkcjonalność.

Rękojeści wykonane są z trwałego drewna **pakkawood** mają prosty, a zarazem praktyczny kształt, który nadaje nożom unikalny charakter. Ich idealnie wypolerowana powierzchnia oraz dwa nity, które są niemal niewyczuwalne pod palcami, zapewniają wysoki komfort pracy – nawet podczas długiego użytkowania.

Skład kompletu:

Masahiro Sankei nóż Gyuto

Długość ostrza: 182 mm

Długość całkowita: 302 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Grubość ostrza: 1,8 mm

Waga: ok. 108 g

Stal: MBS-26

HRC 59 (+/-1)

Nierdzewny

Szlif: dwustronny, asymetryczny 80/20

Uchwyt: pakkawood

Myć ręcznie

Masahiro Sankei nóż do obierania

Długość ostrza: 95 mm

Długość całkowita: 201 mm

Szerokość ostrza: 26 mm

Grubość ostrza: 1,6 mm

Waga: ok. 50 g

Stal: MBS-26

HRC 59 (+/-1)

Nierdzewny

Szlif: 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.