



Nóż Masahiro MS-8 Yanagiba 270 mm

Cena: **579,00 zł** brutto

Producent: Masahiro

Nr referencyjny: 4978857100142

Pełny opis produktu

INFORMACJE O PRODUKCIE

Masahiro Yanagiba o długości ostrza 270mm to nóż, którego długie i smukłe ostrze, znajduje zastosowanie podczas krojenia bardzo cienkich plasterów czy filetowania ryb. W kuchni azjatyckiej Yanagiba jest najczęściej stosowana do przygotowywania sushi czy sashimi. Charakterystycznie dla tradycyjnych japońskich noży jest zastrzony jednostronnie, umożliwiając precyzyjne, w pełni kontrolowane krojenie produktów, które z łatwością oddzielają się od noża, ukazując piękną i błyszczącą powierzchnię cięcia - istotny i ceniony szczegół w kuchni japońskiej. Yanagi w języku japońskim oznacza wierzba, a sama nazwa noża najpewniej odnosi się do długich i giętkich gałęzi tego drzewa.

Najważniejsze cechy Yanagiby to:

- długość - długie ostrze służy do cięcia tylko w jedną stronę ("do siebie") aby uniknąć zygakowatych śladów po cięciu i pozostawić idealny przekrój,
- grubość - ma bardzo cienkie ostrze aby umożliwić cięcie przy użyciu niewielkiej siły tak aby nie miażdżyć, rozbijać czy rozrywać krojonych produktów,
- twardość i wytrzymałość - noże wykonane są z bardzo twardej a zarazem wytrzymałej stali pozwalającej na perfekcyjne zaostrenie,
- konstrukcja noża ma ułatwiać oddzielanie przekrojonych plasterów od płaszczyzny noża.

Noże z tej linii wykonane zostały z pochodnej VG-10, molibdenowo-wanadowej, wysokowęglowej, nierdzewnej stali zwanej MBS-26, która została poddana trójstopniowemu procesowi hartowania aż do osiągnięcia twardości 58-59 HRC. Każde ostrze zostało doprowadzone do perfekcji przez rzemieślników z ponad 30 letnim doświadczeniem, wynosząc noże Masahiro do poziomu niebywałej ostrości.

Rękojeść została wykonana z charakterystyczną w Japonii dbałością o detale z jasnego magnoliowego drewna wzmocnionego pierścieniem z tworzywa.

Uwaga! Noże z serii MS-8 występują z dwoma różnymi logotypami (napisy w alfabecie japońskim lub łacińskim).

Przydatne informacje:

- **Wszystkie noże Masahiro są ekstremalnie ostre, zalecamy zatem użytkowanie z należytą ostrożnością.**
- **Noży Masahiro nie należy używać to krojenia zamrożonych produktów (z wyjątkiem serii do tego przeznaczonej).**
- **Nie używaj noży do innych celów niż spożywcze.**
- **Do krojenia używaj drewnianych lub wykonanych z tworzywa desek do krojenia.**
- **Nie należy myć noży w zmywarkach, które niszczą krawędź tnącą.**
- **Myj nóż w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.**
- **Po umyciu wytrzyj nóż do sucha.**

TYP STALI: MBS-26
HRC: 58-59

MATERIAŁ RĘKOJĘCI: drewno magnoliowe
SPOSÓB OSTRZENIA: jednostronne
WYMIARY:
DŁUGOŚĆ CAŁKOWITA (A): 403 mm
DŁUGOŚĆ OSTRZA (B): 265 mm
SZEROKOŚĆ (C): 35 mm
GRUBOŚĆ (D): 2.5 mm
WAGA: 116 g