



## Zestaw noży Masahiro Sankei II - brązowy

Cena: **439,00 zł** brutto

Producent: Masahiro

Nr referencyjny: 4000210061248

### Pełny opis produktu

#### INFORMACJE O PRODUKCIE

Zestaw **Masahiro** w opakowaniu ozdobnym składający się z noży: **Sankei Chef 180mm** oraz **Sankei Utility 150mm**. Taki skład noży to niezbędne minimum, które powinno znaleźć się w każdej kuchni, dodatkowo zapakowane w piękne pudełko tworzą idealny zestaw na prezent.

**Chef** to jeden z najczęściej wybieranych noży do kuchni, zarówno przez profesjonalnych kucharzy jak i amatorów. Charakterystyczny kształt noża, wywodzący się z kuchni francuskiej wykorzystywany jest do wielu zadań kuchennych a nazwa nóż szefa kuchni, podkreśla fakt, że jest to nieodzowne narzędzie każdego kucharza. Nóż jest bardzo lekki a rękojeść pewnie leży zarówno w małych jak i dużych dłoniach. Dzięki idealnemu wyważeniu pomiędzy ostrzem a rączką pozwala na rytmiczny, bardzo wydajny, kołyszący ruch na powierzchni podczas krojenia w plastry lub siekania różnych produktów.

W skład kompletu wchodzi również nóż z tej samej serii **SANKEI - Utility** o ostrzu długości 150mm to uniwersalny nóż będący mniejszą wersją noża szefa kuchni. Jego wszechstronne zastosowanie, sprawdzające się wszędzie tam gdzie nóż szefa jest za duży, czynią go niezbędnym elementem wyposażenia kuchni.

Stal **MBS-26**, która została użyta do produkcji noży z tej serii, jest wyjątkowym stopem węgla (0,85-1,00%), chromu (13-15%) oraz molibdenu, manganu i wanadu. Materiał ten zawdzięcza swoje wyjątkowe właściwości specjalnej obróbce cieplnej. Sekret trójstopniowego procesu składającego się z hartowania, chłodzenia w bardzo niskiej temperaturze oraz odpuszczania aż do osiągnięcia twardości **58-59HRC** znany jest tylko właścicielowi firmy - rodzinie **Hattori**. Otrzymana w ten sposób stal pozwala się zaostrzyć do niespotykanego poziomu ostrości a utrzymywanie dużej agresywności krawędzi tnącej przez bardzo długi okres czasu jest cechą charakterystyczną noży **Masahiro**, uznaną przez użytkowników na całym świecie. **MBS-26** należy do grupy tzw. stali nierdzewnych, nie reaguje w kontakcie z kwaśnymi produktami zmianą koloru czy zapachu. Utrzymanie noży z tego stopu w nienagannym połyskującym stanie nie stanowi żadnego problemu. Wystarczy zwykłe mycie w letniej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Należy tylko pamiętać aby po myciu wytrzeć nóż do sucha.

Prosty i funkcjonalny kształt rękojeści wykonanej z drewna **pakkawood** nadaje nożowi wyjątkowego charakteru. Idealnie wypolerowana rękojeść z niewyczuwalnymi w dotyku dwoma nitami pozwala na bardzo komfortową pracę z tym narzędziem, nawet przez dłuższy czas.

Seria **Sankei** jest adresowana głównie dla gotujących amatorów ale bez najmniejszych problemów poradzi sobie w trudnych warunkach restauracyjnych kuchni. Grupa składa się z sześciu podstawowych noży takich jak: nóż szefa kuchni, santoku, obierak (paring), mniejszy nóż uniwersalny (ostrze długości 15cm) oraz nóż do plastrowania i krojenia pieczywa. Kompaktowe rozmiary, bardzo dobre wyważenie i niska waga to cech charakterystyczne tej serii. Jednocześnie jak wszystkie produkty **Masahiro**, noże **Sankei** zostały wykonane z należytą starannością oraz zamięłowaniem do doskonałego wykańczania nawet najmniejszych detali.

#### 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.

<b>TYP STALI:</b>	MBS-26
<b>HRC:</b>	58-59
<b>MATERIAŁ RĘKOJĘSCI:</b>	drewno pakkawood
<b>SPOSÓB OSTRZENIA:</b>	dwustronny, asymetryczny 80/20
<b>WYMIARY:</b>	
<b>DŁUGOŚĆ CAŁKOWITA (A):</b>	Chef: 302 mm; Utility: 260mm
<b>DŁUGOŚĆ OSTRZA (B):</b>	Chef: 182 mm; Utility: 154mm
<b>SZEROKOŚĆ (C):</b>	Chef: 45 mm; Utility: 30mm
<b>GRUBOŚĆ (D):</b>	Chef: 1.8 mm; Utility: 1.6mm
<b>WAGA:</b>	Chef: 108 g; Utility: 63 g