

# Nóż Masahiro NEO Bunka 165 mm



Cena	<b>948,77 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>9105031</b>
Producent	<b>MASAHIRO</b>
Forma noża	<b>Bunka</b>
Stal	<b>SG2</b>
Twardość	<b>HRC 61 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

Japoński nóż kuchenny Suncraft **Masahiro NEO** Bunka 165 mm

Japoński nóż Bunka to odmiana noża Santoku. Od Santoku różni go kształt końcówki ostrza o charakterystycznym odwróconym profilu tanto nadającym mu wyjątkową i oryginalną estetykę. Bunka jest nożem ogólnego zastosowania można go więc stosować zamiennie z Gyuto czy Santoku. Szerokie ostrze nadaje się doskonale do cięcia warzyw, a prosto ścięta końcówka jest szczególnie przydatna przy cięciu ryb i mięsa.

Noże **Masahiro NEO** wykowane są z trzech warstw. Rdzeń wykonany jest z doskonałej stali proszkowej **SG2**, zwanej przez niektórych Super Gold 2. Jest to jedna z najlepszych japońskich stali narzędziowych, która łączy wysoką odporność na korozję z twardością sięgającą 62<sup>o</sup> w skali Rockwella. Charakteryzuje się ona również doskonałą retencją czyli zdolnością długiego utrzymania krawędzi. Zewnętrzne warstwy wykonane są z miększej stali SUS410L co zapewnia ostrzu większą odporność i ułatwia ponowne zaostrzenie. Na łączeniu obu gatunków stali powstaje linia zwana *Katane Edge* znana z ostrzy samurajskich mieczy, która podkreśla japońskie pochodzenie noża.

Rękojeść wykonano z laminowanego drewna impregnowanego żywicą, mocowanego do trzpienia za pomocą trzech nitów. Uchwyt w stylu zachodnim jest doskonale ergonomicznie wyprofilowany sprawiając, że nóż wygodnie układa się w dłoni. Noże **Masahiro NEO** ostrzone są dwustronnie jednak szlif jest asymetryczny 80/20. Oznacza to, że 80 procent krawędzi szlifowane jest po prawej stronie ostrza, a 20 procent po lewej. Ta asymetria krawędzi wywodzi się ze sposobu ostrzenia tradycyjnych japońskich noży o szlifie jednostronnym kataba (Yanagiba, Deba i Usuba). Konstrukcja ta zapewnia doskonałe ostrze o płynniejszej pracy, wywierając nacisk na cięty przedmiot, a nie na palec dłoni, w której trzymasz produkt.

---

Długość ostrza: 165 mm

Długość całkowita: 290 mm  
Szerokość: 47 mm  
Grubość: 1.8 mm

Waga: 143 g

Stal proszkowa SG2

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20

Uchwyt: laminowane drewno

Myć ręcznie

---

