

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-masahiro-neo-santoku-165-mm-p-5770.html>

Nóż Masahiro NEO Santoku 165 mm



Cena	948,77 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	9105017
Producent	MASAHIRO
Forma noża	Santoku
Stal	SG2
Twardość	HRC 61 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny **Masahiro NEO** Santoku 165 mm

Japoński nóż Santoku jest nożem ogólnego zastosowania, to nóż japońskiego szefa kuchni. Kształtem przypomina zachodnie noże szefa kuchni lub japońskie Gyuto lecz jest cieńszy, krótszy i ma mniejszą krzywiznę ostrza. Ostrze wystaje dużo poniżej rączki pozostawiając miejsce na palce co ułatwia krojenie i siekanie. Santoku są bardzo dobrze wyważone, a ich uniwersalność sprawia, że są coraz bardziej popularną formą noża. Jego nazwa oznacza „trzy cnoty” gdyż doskonale sprawdza się podczas krojenia mięsa, ryb lub warzyw.

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 osiagającą 62^o 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 uklada 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: 46 mm

Grubość: 1.8 mm

Waga: 153 g

Stal proszkowa SG2

HRC 61 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20

Uchwyt: laminowane drewno

Myć ręcznie

