

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-masahiro-bwh-boning-150-mm-p-7100.html>

Nóż Masahiro BWH Boning 150 mm



Cena	439,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	9104081
Producent	MASAHIRO
Stal	molibdenowo-wanadowa
Zaostrzenie	Dwustronne
Twardość	HRC 59 (+/-1)
Forma noża	Do trybowania

Opis produktu

Masahiro BWH Boning o długości ostrza 150mm to nóż w stylu japońskim przeznaczony do luzowania, trybowania a także do wielu innych zastosowań gdzie krótka i mocna klinga jest niezbędna.

BWH to seria noży wykonana na wzór linii MV-H. Zastosowano tu również molibdenowo-wanadową, wysokowęglową, nierdzewną stal 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 nóż Masahiro do poziomu niebywalej, niespotykanej ostrości.

Rękojeść została wykonana z drewna o nazwie Black Pakkawood, którego liczne warstwy zostały pod dużym ciśnieniem i w wysokiej temperaturze sprasowane w jednolity, bardzo trwały, odporny na wilgoć i wodę materiał. Drewniany uchwyt z powłoką antybakteryjną jest łatwy w pielęgnacji niczym plastik, został zabezpieczony trzema perfekcyjnie osadzonymi i wypolerowanymi nitami.

Noże z tej serii są ostrzone z dwóch stron lecz w przeciwieństwie do większości zachodnich producentów, **Masahiro** ostrzy je asymetrycznie 80/20. Oznacza to, że krawędź tnąca przesunięta jest na jedną ze stron w osi noża. Korzyści z zastosowania asymetrycznego ostrzenia to nawet o 35% w stosunku do symetrycznego ostrza cieńsza krawędź tnąca, przez co znacznie ostrzejsza

Dane techniczne:

Długość ostrza: 144 mm

Długość całkowita: 253 mm
Szerokość: 29 mm
Grubość: 2.5 mm

Waga: 135 g

Stal MBS-26

HRC 58-59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20

Uchwyt: Black Pakkawood

Myć ręcznie

