

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-masahiro-bwh-do-chleba-240-mm-p-7089.html>

## Nóż Masahiro BWH do chleba 240 mm



Cena	<b>257,50 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>48 godzin</b>
Numer katalogowy	<b>9105010</b>
Producent	<b>MASAHIRO</b>
Twardość	<b>HRC 59 (+/-1)</b>
Forma noża	<b>Do pieczywa</b>
Stal	<b>molibdenowo-wanadowa</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

**Masahiro BWH Bread** o ząbkowanym ostrzu długości 240mm został stworzony do krojenia chleba. Z łatwością radzi sobie z twardą skórką jak i miękkim wnętrzem chleba dając estetyczne kromki z minimalną ilością okruszków. Niektórzy kucharze używają tego noża również do krojenia czekolady, pomidorów czy owoców cytrusowych.

**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 noże 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: 242 mm

Długość całkowita: 372 mm

Szerokość: 25 mm

Grubość: 1.8 mm

Waga: 102 g

Stal MBS-26

HRC 58-59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: ząbkowany

Uchwyt: Black Pakkawood

Myć ręcznie

---

---

**Made in Japan**