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	**257,50 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9105010**
Producent	**MASAHIRO**
Zaostrzenie	**Dwustronne**
Twardość	**HRC 59 (+/-1)**
Stal	**molibdenowo-wanadowa**
Forma noża	**Do pieczywa**

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 okruchów. 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 niebywałej, 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