Nóż Masahiro BWH do wykrawania 200 mm giętki



Cena	**478,88 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9100629**
Producent	**MASAHIRO**
Zaostrzenie	**Dwustronne**
Twardość	**HRC 59 (+/-1)**
Stal	**molibdenowo-wanadowa**
Forma noża	**Do trybowania**

Opis produktu

Masahiro BWH Carving o długości ostrza 200mm podobnie jak nóż Slicer przeznaczony do krojenia i porcjowania mięsa. Jest jednak krótszy a ostrze z bardziej okrągło zakończonym czubkiem. Idealnie nadaję się do krojenia cienkich kawałków mięsa, w tym drobiu, pieczeni, szynki i innych dużych wędlin. Wielkością zbliżony jest do noża szefa kuchni, lecz ma znacznie cieńsze ostrze pozwalające na bardziej precyzyjne krojenie. Dostępny jest w wersji ze sztywnym ostrzem oraz elastycznym (flexible)

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: 205 mm

Długość całkowita: 326 mm
Szerokość: 34 mm
Grubość: 2 mm

Waga: 128 g

Stal MBS-26

HRC 58-59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20

Uchwyt: Black Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan