

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-masahiro-bwh-do-wykrawania-200-mm-p-7088.html>

## Nóż Masahiro BWH do wykrawania 200 mm



|                  |                             |
|------------------|-----------------------------|
| Cena             | <b>428,77 zł</b>            |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>             |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b>           |
| Numer katalogowy | <b>9100612</b>              |
| Producent        | <b>MASAHIRO</b>             |
| Forma noża       | <b>Do trybowania</b>        |
| Twardość         | <b>HRC 59 (+/-1)</b>        |
| Stal             | <b>molibdenowo-wanadowa</b> |
| Zaostrzenie      | <b>Dwustronne</b>           |

### 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 nadają 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 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: 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**