

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-masahiro-bwh-gyuto-szlif-kulowy-180-mm-p-7097.html>

# Nóż Masahiro BWH Gyuto szlif kulowy 180 mm



Cena	<b>575,79 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9100803</b>
Producent	<b>MASAHIRO</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>
Twardość	<b>HRC 59 (+/-1)</b>
Stal	<b>molibdenowo-wanadowa</b>
Forma noża	<b>Gyuto</b>

## Opis produktu

**Masahiro BWH Chef** o długości ostrza 180mm to jeden z najczęściej wybieranych noży do kuchni, zarówno przez profesjonalnych kucharzy jak i amatorów. Charakterystyczny kształt noża, wywodzący się z kuchni francuskiej wykorzystywany jest do wielu zadań kuchennych a nazwa nóż szefa kuchni, podkreśla fakt, że jest to nieodzowne narzędzie każdego kucharza. Nóż jest bardzo lekki a rękojeść pewnie leży zarówno w małych jak i dużych dłoniach. Dzięki idealnemu wyważeniu pomiędzy ostrzem a rączką pozwala na rytmiczny, bardzo wydajny, kołyszący ruch na powierzchni podczas krojenia w plastry lub siekania różnych produktów.

Wersja Dimple oznacza obustronne żłobienia klingi, które zapobiegają przywieraniu krojonych produktów do noża.

**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: 182 mm

Długość całkowita: 300 mm

Szerokość: 43 mm

Grubość: 2 mm

Waga: 146 g

Stal MBS-26

HRC 58-59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20

---

Uchwyt: Black Pakkawood

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**