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

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 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: 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