Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-masahiro-bwh-gyuto-wave-edge-180-mm-p-7094.html

Nóż Masahiro BWH Gyuto Wave Edge 180 mm



Cena	**396,79 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9100407**
Producent	**MASAHIRO**
Forma noża	**Gyuto**
Zaostrzenie	**Dwustronne**
Twardość	**HRC 59 (+/-1)**
Stal	**molibdenowo-wanadowa**

Opis produktu

Jedną z najbardziej ekscytujących rzeczy w tym nożu jest ząbkowana krawędź, która w połączeniu z asymetrycznym, dwustronnym ostrzeniem sprawia, że ostrze to pozostaje w gotowości do pracy przez bardzo długi czas. Ząbki na krawędzi wywierają znacznie większy nacisk na krojony produkt, a piłujący ruch pozwala na bezproblemowe cięcie. Tego typu rozwiązanie znajduje szerokie zastosowanie. Szczególnie dobrze sobie radzi z produktami miękkimi w środku i twardymi na zewnątrz jak np. dojrzałe pomidory, cytrusy, pieczywo. Nóż z takim ostrzem przypadnie do gustu tym użytkownikom, którzy poszukują narzędzia nie wymagającego regularnego ostrzenia.

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: 184 mm

Długość całkowita: 302 mm
Szerokość: 45 mm
Grubość: 2 mm

Waga: 149 g

Stal MBS-26

HRC 58-59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20 krawędź ząbkowana

Uchwyt: Black Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan