Nóż Masahiro BWH Nakiri 165 mm



Cena	**386,84 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9100353**
Producent	**MASAHIRO**
Zaostrzenie	**Dwustronne**
Twardość	**HRC 59 (+/-1)**
Stal	**molibdenowo-wanadowa**
Forma noża	**Nakiri**

Opis produktu

Masahiro BWH Nakiri o długości ostrza 165 mm to wielozadaniowe narzędzie, które może być wykorzystane do siekania, krojenia w plastry i kostkę czy drobnego siekania świeżych produktów. Nóż ma kształt wąskiego tasaka, przypomina też tradycyjny japoński nóż Usuba lecz w przeciwieństwie do jednostronnie ostrzonej Usuby, nóż Nakiri jest zaostrzony obustronnie. Bardzo cienka krawędź tnąca przechodzi przez krojone produkty bez najmniejszego oporu. Już sam, choć niewielki, ciężar noża wystarczy do wcięcia się w głąb pomidora, cebuli oraz innych warzyw czy owoców. Duża powierzchnia klingi jest często wykorzystywana również do przenoszenia pokrojonych produktów z deski do krojenia wprost na patelnię, do garnka czy innego naczynia.

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: 165 mm

Długość całkowita: 285 mm
Szerokość: 50 mm
Grubość: 2 mm

Waga: 160 g

Stal MBS-26

HRC 58-59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20

Uchwyt: Black Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan