Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-masahiro-bwh-obierak-60-mm-p-7093.html

Nóż Masahiro BWH obierak 60 mm



Cena	**187,95 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9100011**
Producent	**MASAHIRO**
Zaostrzenie	**Dwustronne**
Twardość	**HRC 59 (+/-1)**
Stal	**molibdenowo-wanadowa**
Forma noża	**Obieraki**

Opis produktu

Masahiro BWH Peeling o zakrzywionym ostrzu długości 60mm to nóż przeznaczony do obierania oraz obróbki małych produktów jak owoce i warzywa. Jego mały, kompaktowy kształt pozwala na łatwe manewrowanie trzymając obrabiany produkt w ręku.

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: 60 mm

Długość całkowita: 167 mm
Szerokość: 12 mm
Grubość: 1.6 mm

Waga: 40 g

Stal MBS-26

HRC 58-59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20

Uchwyt: Black Pakkawood

Myć ręcznie