

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-masahiro-bwh-paring-90-mm-p-7090.html>

Nóż Masahiro BWH Paring 90 mm



Cena	257,56 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	9100018
Producent	MASAHIRO
Forma noża	Obieraki
Twardość	HRC 59 (+/-1)
Stal	molibdenowo-wanadowa
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Masahiro BWH Paring o ostrzu długości 90mm to nóż przeznaczony do obierania oraz obróbki małych produktów jak owoce i warzywa. Kształtem przypomina miniaturowy nóż szefa kuchni a ostro zakończony czubek pozwala na łatwe manewrowanie. Niezbędny w każdej kuchni.

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: 90 mm

Długość całkowita: 199 mm

Szerokość: 25 mm

Grubość: 1.8 mm

Waga: 63 g

Stal MBS-26

HRC 58-59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20

Uchwyt: Black Pakkawood

Myć ręcznie

