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 | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **9100018** |
| Producent | **MASAHIRO** |
| Zaostrzenie | **Dwustronne** |
| Twardość | **HRC 59 (+/-1)** |
| Stal | **molibdenowo-wanadowa** |
| Forma noża | **Obieraki** |

## 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 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: 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