

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

## Nóż Masahiro BWH Paring 90 mm



Cena	<b>257,56 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9100018</b>
Producent	<b>MASAHIRO</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>
Twardość	<b>HRC 59 (+/-1)</b>
Stal	<b>molibdenowo-wanadowa</b>
Forma noża	<b>Obieraki</b>

### 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

