

Nóż Masahiro BWH Slicer 240 mm



Cena	599,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9104173
Producent	MASAHIRO
Zaostrzenie	Dwustronne
Twardość	HRC 59 (+/-1)
Stal	molibdenowo-wanadowa
Forma noża	Do filetowania

Opis produktu

Masahiro BWH Slicer o długości ostrza 240mm to idealny nóż do plastrowania. Długie, smukłe, dość elastyczne ostrze zostało stworzone do odkrawania małych porcji miękkich dań głównych takich jak pieczony drób czy ryba przygotowana w całości. Dzięki zastosowaniu długiej krawędzi tnącej podczas krojenia otrzymujemy idealnie równe plastry. Nóż ten z powodzeniem możemy również wykorzystać do filetowania.

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: 240 mm

Długość całkowita: 360 mm

Szerokość: 37 mm

Grubość: 2.5 mm

Waga: 164 g

Stal MBS-26

HRC 58-59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20

Uchwyt: Black Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan