

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-masahiro-bwh-trymer-160-mm-gietki-p-7086.html>

# Nóż Masahiro BWH trymer 160 mm gietki



Cena	<b>426,59 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9100728</b>
Producent	<b>MASAHIRO</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>
Twardość	<b>HRC 59 (+/-1)</b>
Stal	<b>molibdenowo-wanadowa</b>
Forma noża	<b>Do trybowania</b>

## Opis produktu

**Masahiro BWH Boning Flexible** o elastycznym ostrzu długości 160mm to nóż przeznaczony do luzowania o charakterystycznym bardzo wąskim ostrzu z okrągło zakończonym czubkiem zaprojektowanym tak, aby można było nim łatwo manewrować wokół kości, pomiędzy stawami i wśród ścięgien i chrząstek surowego mięsa. Te cechy sprawiają, że nóż do luzowania jest niezbędny do wykonywania tego typu czynności w każdej kuchni, co jest bardziej opłacalne niż kupowanie zluzowanego mięsa. Do luzowania drobiu i ryb lepiej nadaje się nóż o elastyczny ostrzu (flexible), natomiast do mięsa czerwonego taki z ostrzem sztywniejszym. Nóż do luzowania w razie konieczności, szczególnie ten z elastycznym ostrzem można wykorzystać również 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: 160 mm

Długość całkowita: 288 mm

Szerokość: 28 mm

Grubość: 2 mm

Waga: 111 g

Stal MBS-26

HRC 58-59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20

---

Uchwyt: Black Pakkawood

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**