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

Nóż Masahiro BWH trymer 160 mm giętki



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

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 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: 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