Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-masahiro-mv-l-boning-160mm-p-7399.html

Nóż Masahiro MV-L Boning 160mm



Cena	**388,77 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9101718**
Producent	**MASAHIRO**

Opis produktu

Masahiro MV-L Boning o długości ostrza **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.

MV-L to najnowsza grupa noży produkowana przez **Masahiro** a jej pierwowzorem jest seria BWH. Do produkcji zastosowano tu również **molibdenowo-wanadową**, wysokowęglową, nierdzewną stal **MBS-26**, która została poddana trójstopniowemu procesowi hartowania aż do osiągnięcia twardości 58-59 HRC. Jak każde ostrze wychodzące z zakładu **Masahiro**, zostało doprowadzone do perfekcji przez rzemieślników z ponad 30 letnim doświadczeniem.

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. W porównaniu do serii BWH, rękojeść **MV-L** są bardziej obłe oraz o mniejszej objętości, dostosowane do użytkowników o średnich i mniejszych dłoniach. Drewniany uchwyt z powłoką antybakteryjną jest łatwy w pielęgnacji niczym plastik, został zabezpieczony trzema perfekcyjnie osadzonymi i wypolerowanymi nitami.

Kolejną różnicą pomiędzy seriami **MV-L** i BWH jest nieznacznie cieńsza klinga, która ułatwi wcinanie się w krojone produkty. Różnica w grubości klingi i rękojeści przekłada się również na wagę, która jest niższa nawet o ponad 20%.

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.

Długość ostrza: 160 mm

Długość całkowita: 288 mm
Szerokość: 28 mm
Grubość: 2.0 mm

Waga: 110 g

Stal molibdenowo-wanadowa (MBS-26)

HRC 58-59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20

Uchwyt: black pakkawood

Myć ręcznie
