

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-tasak-masahiro-bwh-chopper-150-mm-674g-p-7102.html>

Nóż tasak Masahiro BWH Chopper 150 mm 674g

Cena	748,77 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	9102469
Producent	MASAHIRO
Forma noża	Nakiri
Twardość	HRC 59 (+/-1)
Stal	molibdenowo-wanadowa
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Masahiro BWH Chopper to ciężki tasak rzeźniczy, który znajdzie zastosowanie przy obróbce, rozbiorze czy siekaniu surowego mięsa. Duża masa pomaga podczas rąbania niewielkich kości czy chrząstek. Tasak to narzędzie, które również przyda się do rozłupywania dużych twardych produktów a także do szybkiego rozdrabniania warzyw i owoców.

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 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: 158 mm

Długość całkowita: 308 mm

Szerokość: 115 mm

Grubość: 4 mm

Waga: 674 g

Stal MBS-26

HRC 58-59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny

Uchwyt: Black Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan