

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-masahiro-bwh-do-wykrawania-200-mm-p-5754.html>

## Nóż Masahiro BWH do wykrawania 200 mm



Cena	<b>428,77 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9100612</b>
Producent	<b>MASAHIRO</b>
Forma noża	<b>Do trybowania</b>
Stal	<b>molibdenowo-wanadowa</b>
Twardość	<b>HRC 59 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

#### Japoński nóż kuchenny do wykrawania 200 mm **Masahiro BWH**

Podobnie jak nóż Slicer przeznaczony do krojenia i porcjowania mięsa. Jest jednak krótszy a ostrze z bardziej okrągło zakończonym czubkiem. Idealnie nadają się do krojenia cienkich kawałków mięsa, w tym drobiu, pieczeni, szynki i innych dużych wędlin. Wielkością zbliżony jest do noża szefa kuchni, lecz ma znacznie cieńsze ostrze pozwalające na bardziej precyzyjne krojenie.

Noże z serii BWH wykonane zostały na wzór linii MV-H z wysokowęglowej stali molibdenowo-wanadowej MBS-26 opatentowanej przez Masahiro. W trójstopniowym procesie hartowania, obróbce w temperaturze poniżej zera i odpuszczaniu stal ta osiąga twardość 58-59<sup>o</sup> w skali Rockwella. Ostrze jest wykuwane z jednego kawałka nierdzewnej stali z wykorzystaniem tradycyjnej japońskiej metody honyaki. W procesie hartowania różnicowego otrzymuje się sprężystą klingę i twardą, ostrą krawędź tnącą. Termin ten opisuje popularne nierdzewne ostrza wykonane w konstrukcji monosteel w Japonii oraz wykonane w podobnej technice noże zachodnie. Masahiro MV ostrzone są dwustronnie jednak szlif jest asymetryczny 80/20. Oznacza to, że 80 procent krawędzi szlifowane jest po prawej stronie ostrza, a 20 procent po lewej. Ta asymetria krawędzi wywodzi się ze sposobu ostrzenia tradycyjnych japońskich noży o szlifie jednostronnym katana (Yanagiba, Deba i Usuba). Konstrukcja ta zapewnia doskonale ostrze o płynniejszej pracy, wywierając nacisk na cięty przedmiot, a nie na palec dłoni, w której trzymasz produkt.

Nóż wykonano w konstrukcji full tang. Okładziny z barwionego na czarno Pakkawood, prasowanego drewna klejonego pod wysokim ciśnieniem żywicą epoksydową zamocowano do trzpienia trzema nitami. Taki uchwyt cechuje bardzo duża odporność na warunki zewnętrzne - temperaturę i wilgoć.

Długość ostrza: 205 mm

Długość całkowita: 326 mm

Szerokość: 34 mm

Grubość: 2 mm

Waga: 128 g

Stal molibdenowo-wanadowa (MBS-26)

HRC 59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20

Uchwyt: Black Pakkawood

Myć ręcznie

---

---

**Made in Japan**