Nóż Masahiro BWH do wykrawania 200 mm



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

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 nadaję 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 58-59º 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. Oznacz 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 kataba (Yanagiba, Deba i Usuba). Konstrukcja ta zapewnia doskonałe ostrze o płynniejszej pracy, wywierając nacisk na cięty przedmiot, a nie na palce 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