

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-masahiro-bwh-gyuto-szlif-kulowy-210-mm-p-5764.html>

Nóż Masahiro BWH Gyuto szlif kulowy 210 mm



Cena	618,77 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9100810
Producent	MASAHIRO
Forma noża	Gyuto
Stal	molibdenowo-wanadowa
Twardość	HRC 59 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż szefa kuchni **Masahiro BWH Gyuto 210 mm** ze szlifem kulowym
Japoński nóż Gyuto jest nożem ogólnego zastosowania, jest to odpowiednik zachodniego noża szefa kuchni. Pierwotnie używany głównie do krojenia wołowiny dziś jest powszechnie stosowany w profesjonalnej kuchni jako nóż wszechstronny. Wykorzystuje się go do krojenia i siekania warzyw, do krojenia dużych kawałków mięsa, a także do precyzyjnych nacięć wykonywanych zbiegającą się w szpic końcówką noża. Jest to nóż, który powinien znaleźć się w każdej kuchni. Zastosowany na ostrzu szlif kulowy ułatwia krojenie, gdyż materiał nie przywiera do noża.

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^o 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 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: 211 mm

Długość całkowita: 329 mm

Szerokość: 47 mm

Grubość: 2 mm

Waga: 149 g

Stal molibdenowo-wanadowa (MBS-26)

HRC 59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20

Uchwyt: Black Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan