

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-masahiro-bwh-gyuto-wave-edge-180-mm-p-5760.html>

# Nóż Masahiro BWH Gyuto Wave Edge 180 mm



Cena	<b>396,79 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>9100407</b>
Producent	<b>MASAHIRO</b>
Forma noża	<b>Gyuto</b>
Stal	<b>molibdenowo-wanadowa</b>
Twardość	<b>HRC 59 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

## Opis produktu

Japoński nóż kuchenny **Masahiro BWH Gyuto Wave Edge 180 mm**

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.

Cechą charakterystyczną noża Wave Edge jest ząbkowana krawędź. Tego typu rozwiązanie sprawia, że nóż szczególnie dobrze radzi sobie z produktami miękkimi w środku i twardymi na zewnątrz jak np. pomidory czy pieczywo. Ząbkowana krawędź w połączeniu z asymetrycznym ostrzeniem sprawia, że nóż ma doskonałą retencję - długo zachowuje ostrość. Nóż zadowoli szczególnie tych, którzy poszukują narzędzia nie wymagającego regularnego ostrzenia.

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 kataba (Yanagiba, Deba i Usuba). Konstrukcja ta zapewnia doskonałe 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: 184 mm

Długość całkowita: 302 mm

Szerokość: 45 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**