Nóż Masahiro BWH Gyuto Wave Edge 240 mm

Cena	**599,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**
Numer katalogowy	**9100421**
Producent	**MASAHIRO**
Forma noża	**Gyuto**
Stal	**molibdenowo-wanadowa**
Twardość	**HRC 59 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny **Masahiro BWH** Gyuto Wave Edge 240 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 58-59º 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: 233 mm

Długość całkowita: 371 mm
Szerokość: 50 mm
Grubość: 2,5 mm

Waga: 228 g

Stal molibdenowo-wanadowa (MBS-26)

HRC 59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20

Uchwyt: Black Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan