Nóż Masahiro MV-L Boning 160mm



Cena	**388,77 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9101718**
Producent	**MASAHIRO**
Forma noża	**Do trybowania**
Stal	**molibdenowo-wanadowa**
Twardość	**HRC 59 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny **Masahiro BWH** Boning 160 mm.
Ten typ noża służy do wstępnej obróbki mięsa, głównie do oddzielania mięsa od kości. Można go używać również do ryb.

MV-L to najnowsza seria noży produkowana przez **Masahiro**, a jej pierwowzorem jest seria BWH. Do produkcji zastosowano tu również **molibdenowo-wanadową**, wysokowęglową, nierdzewną stal **MBS-26**, która została poddana trójstopniowemu procesowi hartowania aż do osiągnięcia twardości 58-59 HRC. Jak każde ostrze wychodzące z zakładu **Masahiro**, zostało doprowadzone do perfekcji przez rzemieślników z ponad 30 letnim doświadczeniem.

Noże 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. W porównaniu do serii BWH, rękojeści **MV-L** są bardziej obłe oraz o mniejszej objętości, dostosowane do użytkowników o średnich i mniejszych dłoniach. Drewniany uchwyt z powłoką antybakteryjną jest łatwy w pielęgnacji niczym plastik.

Kolejną różnicą pomiędzy seriami **MV-L** i BWH jest nieznacznie cieńsza klinga, która ułatwi wcinanie się w krojone produkty. Różnica w grubości klingi i rękojeści przekłada się również na wagę, która jest niższa nawet o ponad 20%.

Noże z tej serii 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 trzymany jest produkt.

Długość ostrza: 160 mm

Długość całkowita: 288 mm
Szerokość: 28 mm
Grubość: 2.0 mm

Waga: 110 g

Stal molibdenowo-wanadowa (MBS-26)

HRC 58-59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny, asymetryczny 80/20

Uchwyt: black pakkawood

Myć ręcznie