Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-tasak-masahiro-bwh-chopper-150-mm-674g-p-5768.html



Nóż tasak Masahiro BWH Chopper 150 mm 674g

Cena	**748,77 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**9102469**
Producent	**MASAHIRO**
Forma noża	**Nakiri**
Stal	**molibdenowo-wanadowa**
Twardość	**HRC 59 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Masahiro BWH Chopper to ciężki tasak rzeźniczy, który znajdzie zastosowanie przy obróbce, rozbiorze czy siekaniu surowego mięsa. Dzięki swojej dużej masie i solidnej konstrukcji jest idealny do rozbijania niewielkich kości i chrząstek, co ułatwia pracę podczas rozbioru mięsa. Tasak to narzędzie, które również przyda się do rozłupywania dużych twardych produktów, a jego ostre ostrze pozwala na szybkie rozdrabnianie warzyw i owoców, co czyni go przydatnym narzędziem w kuchni zarówno dla profesjonalistów, jak i dla amatorów gotowania.

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.

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: 158 mm

Długość całkowita: 308 mm
Szerokość: 115 mm
Grubość: 4 mm

Waga: 674 g

Stal molibdenowo-wanadowa (MBS-26)

HRC 59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny

Uchwyt: Black Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan