

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-tasak-masahiro-bwh-chopper-180-mm-788g-p-5769.html>



Nóż tasak Masahiro BWH Chopper 180 mm 788g

Cena	848,77 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	9102445
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 58-59^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.

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: 187 mm

Długość całkowita: 331 mm

Szerokość: 123 mm

Grubość: 4 mm

Waga: 788 g

Stal molibdenowo-wanadowa (MBS-26)

HRC 59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny

Uchwyt: Black Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan

