

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-tasak-masahiro-bwh-chopper-120-mm-504g-p-5767.html>

Nóż tasak Masahiro BWH Chopper 120 mm 504g

Cena	695,15 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	48 godzin
Numer katalogowy	9102452
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, rozbiórce 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: 135 mm

Długość całkowita: 254 mm
Szerokość: 97 mm
Grubość: 4 mm

Waga: 504 g

Stal molibdenowo-wanadowa (MBS-26)

HRC 59 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronny

Uchwyt: Black Pakkawood

Myć ręcznie

Made in Japan

