Link do produktu: https://sushi-shop.pl/global-g-102-do-warzyw-14-cm-p-8192.html

Global G-102 do warzyw 14 cm



Cena	**379,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2311962**
Producent	**GLOBAL**

Opis produktu

Global G-102 do warzyw 14 cm

Nóż Global G-102 to profesjonalny nóż kuchenny przeznaczony głównie do krojenia warzyw. Ma 14 cm długości ostrza, co czyni go poręcznym i precyzyjnym narzędziem do codziennych zadań w kuchni, takich jak szatkowanie, siekanie czy obieranie.

Wykonany jest z jednego kawałka stali nierdzewnej typu CROMOVA 18, co zapewnia mu wyjątkową trwałość, odporność na korozję i długo utrzymującą się ostrość. Charakterystyczna dla noży Global konstrukcja – gładkie przejście między ostrzem a rękojeścią – zapewnia doskonałą higienę i komfort użytkowania. Rękojeść jest pusta w środku i wypełniona piaskiem, co pozwala idealnie wyważyć nóż i ułatwia manewrowanie.

Dzięki lekkości i precyzji G-102 świetnie sprawdza się zarówno w domowej kuchni, jak i w profesjonalnym użyciu, zwłaszcza przy pracy z warzywami wymagającymi dokładności, np. podczas krojenia w cienkie plasterki lub słupki. To idealny wybór dla osób, które cenią sobie japońską jakość i ergonomię w codziennym gotowaniu.

Ostrze – Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość – 56-58 HRC
Długość całkowita – 26,6 cm
Długość ostrza – 14,0 cm
Szerokość klingi – 4,1 cm
Grubość klingi – 1,9 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga – ok. 153 g

Made in Japan