

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