Link do produktu: https://sushi-shop.pl/global-g-12-tasak-do-miesa-440g-p-8205.html

Global G-12 tasak do mięsa 440g



Cena	**699,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2312445**
Producent	**GLOBAL**

Opis produktu

Global G-12 tasak do mięsa 440g

Tasak Global G-12 to profesjonalne narzędzie kuchenne zaprojektowane z myślą o precyzyjnym siekaniu surowego mięsa oraz przecinaniu niewielkich kości, chrząstek i stawów. Dzięki swojej solidnej konstrukcji doskonale sprawdza się również przy rozłupywaniu twardych warzyw, takich jak dynia, przecinaniu pancerzy skorupiaków czy dzieleniu mrożonek.

- **Ostrze**: Wykonane z wysokowęglowej stali nierdzewnej CROMOVA 18, która zapewnia długotrwałą ostrość oraz odporność na korozję i przebarwienia.
- **Twardość**: 56–58 HRC, co gwarantuje odpowiednią równowagę między wytrzymałością a łatwością ostrzenia.
- **Waga**: Około 440 g, co zapewnia odpowiednią masę do efektywnego siekania.
- **Rękojeść**: Stalowa, wypełniona piaskiem dla lepszego wyważenia; jej jednolita konstrukcja ułatwia utrzymanie higieny i zapewnia pewny chwyt.
- **Sposób ostrzenia**: Szlif dwustronny symetryczny, odpowiedni zarówno dla osób prawo-, jak i leworęcznych

Tasak Global G-12 łączy w sobie japońską precyzję z nowoczesnym designem, co czyni go cenionym narzędziem zarówno wśród profesjonalnych kucharzy, jak i pasjonatów gotowania. Jego ergonomiczna budowa i wysoka jakość wykonania zapewniają komfort pracy oraz trwałość na lata.

Ostrze – Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość – 56-58 HRC
Długość całkowita – 28 cm
Długość ostrza – 16 cm
Szerokość klingi – 7,3 cm
Grubość klingi – 3,3 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga – ok. 440 g

Made in Japan