

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

## Global G-12 tasak do mięsa 440g



Cena	<b>699,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2312445</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>

### 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**