

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/global-g-14r-yanagi-sashimi-30-cm-praworeczny-p-8208.html>

Global G-14R Yanagi Sashimi 30 cm (praworeczny)



Cena	789,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2314449
Producent	GLOBAL

Opis produktu

Global G-14R Yanagi Sashimi 30 cm (praworeczny)

Nóż Global G-14R Yanagi Sashimi 30 cm to wysokiej klasy japoński nóż kuchenny zaprojektowany specjalnie do precyzyjnego krojenia sashimi oraz innych delikatnych rybnych potraw. Wersja praworeczna (oznaczona literą „R”) została dostosowana do techniki krojenia stosowanej przez osoby praworeczne — jego ostrze jest jednostronnie szlifowane, co pozwala na cięcia o wyjątkowej precyzji i gładkości.

Cechy charakterystyczne:

- Długość ostrza: 30 cm – idealna do długich, płynnych cięć, bez potrzeby „piłowania” produktu, co chroni delikatną strukturę ryby.
- Rodzaj ostrza: Yanagi – długie, wąskie i cienkie ostrze zaprojektowane specjalnie do sushi i sashimi. Dzięki jednostronnemu szlifowi nóż umożliwia krojenie bardzo cienkich plastrów.
- Stal nierdzewna CROMOVA 18 – autorska stal marki Global, znana z trwałości, odporności na korozję i długiego trzymywania ostrości.
- Jednoczęściowa konstrukcja – całość (ostrze i rękojeść) wykonana z jednego kawałka stali, co zapewnia doskonałą higienę i nowoczesny wygląd.

Ostrze – Stal nierdzewna CROMOVA 18

Rękojeść – stalowa wypełniona piaskiem

Twardość – 56-58 HRC

Długość całkowita – 43 cm

Długość ostrza – 30 cm

Szerokość klingi – 3,3 cm

Grubość klingi – 3 mm

Sposób ostrzenia - szlif jednostronny praworeczny

Waga – ok. 249 g

Made in Japan