Link do produktu: https://sushi-shop.pl/global-g-28-rzeznicki-18-cm-p-8193.html

Global G-28 rzeźnicki 18 cm



Cena	**429,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2318446**
Producent	**GLOBAL**

Opis produktu

Global G-28 rzeźnicki 18 cm

Nóż Global G-28 to profesjonalny nóż rzeźnicki o długości ostrza 18 cm, zaprojektowany z myślą o precyzyjnym i wydajnym rozbiorze mięsa. Charakteryzuje się mocnym, lekko zakrzywionym ostrzem, które ułatwia oddzielanie mięsa od kości oraz cięcie większych kawałków. Ostrze wykonane jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej CROMOVA 18 – odpornej na korozję i długo trzymającej ostrość.

Trzonek, podobnie jak ostrze, wykonano ze stali i płynnie połączono z całością noża, co zapewnia higienę (brak szczelin) i elegancki, nowoczesny wygląd. Rękojeść ma charakterystyczne wgłębienia (tzw. kropki), które poprawiają chwyt i zapobiegają ślizganiu się dłoni, nawet gdy są wilgotne.

Nóż G-28 jest dobrze wyważony i lekki – cechy typowe dla noży Global – co sprawia, że praca z nim jest mniej męcząca i bardziej precyzyjna, nawet przy dłuższym użytkowaniu. Idealny dla profesjonalnych kucharzy, rzeźników, ale także wymagających domowych pasjonatów kuchni.

Ostrze – Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość – 56-58 HRC
Długość całkowita – 29 cm
Długość ostrza – 18 cm
Szerokość klingi – 1,9 cm
Grubość klingi – 2 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga – ok. 135 g

Made in Japan