

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/global-g-29-do-ryb-i-miesa-18-cm-p-8204.html>

## Global G-29 do ryb i mięsa 18 cm



Cena	<b>589,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2319443</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>

### Opis produktu

#### Global G-29 do ryb i mięsa 18 cm

Nóż Global G-29 to wysokiej klasy japoński nóż kuchenny zaprojektowany z myślą o precyzyjnym porcjowaniu ryb i mięsa. Ma 18-centymetrowe, długie i wąskie ostrze, które świetnie sprawdza się przy oddzielaniu mięsa od kości, usuwaniu skóry z ryby czy krojeniu na cienkie plastry. Dzięki temu, że ostrze jest gładkie i bardzo ostre, krojenie przebiega lekko i czysto, bez szarpania.

Całość wykonana jest z jednego kawałka wysokowęglowej stali nierdzewnej (CROMOVA 18), co zapewnia dużą trwałość, odporność na korozję i łatwe utrzymanie higieny. Charakterystyczna dla noży Global rękojeść z drobnymi wgłębieniami zapewnia pewny chwyt, nawet gdy dłonie są wilgotne. Nóż jest dobrze wyważony i lekki, co zmniejsza zmęczenie przy dłuższym użytkowaniu.

To profesjonalne narzędzie, które sprawdzi się zarówno w domowej kuchni, jak i w rękach zawodowego kucharza.

**Ostrze** - Stal nierdzewna CROMOVA 18  
**Rękojeść** - stalowa wypełniona piaskiem  
**Twardość** - 56-58 HRC  
**Długość całkowita** - 31 cm  
**Długość ostrza** - 18 cm  
**Szerokość klingi** - 5,7 cm  
**Sposób ostrzenia** - szlif dwustronny symetryczny  
**Grubość klingi** - 3 mm  
**Waga** - ok. 260 g

**Made in Japan**