

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	589,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2319443
Producent	GLOBAL

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