Global G-30 szwedzki nóż do filetowania elastyczny 21 cm



Cena	**589,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2310449**
Producent	**GLOBAL**

Opis produktu

Global G-30 szwedzki nóż do filetowania elastyczny 21 cm

Nóż Global G-30 to wysokiej klasy nóż do filetowania, który został zaprojektowany z myślą o precyzyjnym oddzielaniu mięsa od ości i skóry. Ma długie, wąskie ostrze o długości 21 cm, wykonane ze stali nierdzewnej CROMOVA 18 – stopu znanego z wyjątkowej ostrości, odporności na korozję i trwałości.

Ostrze jest elastyczne, co oznacza, że lekko się ugina pod naciskiem, co ułatwia manewrowanie wzdłuż kręgosłupa ryby i przy skórowaniu filetów. Dzięki temu nóż doskonale sprawdza się przy filetowaniu zarówno ryb, jak i innych delikatnych produktów.

Rękojeść noża jest wykonana ze stali nierdzewnej, stanowi integralną część konstrukcji i wypełniona jest piaskiem dla idealnego wyważenia. Jej charakterystyczna perforowana powierzchnia zapewnia pewny chwyt nawet w wilgotnych dłoniach.

Global G-30 to narzędzie cenione przez profesjonalnych kucharzy i ambitnych domowych pasjonatów gotowania, którzy oczekują precyzji, komfortu i niezawodności w kuchni.

Ostrze – Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość – 56-58 HRC
Długość całkowita – 34 cm
Długość ostrza – 21 cm
Szerokość klingi – 1,1 cm
Grubość klingi – 2 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga – ok. 103 g

Made in Japan