

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/global-g-30-szwedzki-noz-do-filetowania-elastyczny-21-cm-p-8202.html>

## Global G-30 szwedzki nóż do filetowania elastyczny 21 cm



Cena	<b>589,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2310449</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>

### 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 oddzieleniu 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**