

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	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 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