Link do produktu: https://sushi-shop.pl/global-g-41-szwedzki-noz-do-filetowania-21-cm-p-8203.html

Global G-41 szwedzki nóż do filetowania 21 cm



Cena	**589,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2311445**
Producent	**GLOBAL**

Opis produktu

Global G-41 szwedzki nóż do filetowania 21 cm

Nóż Global G-41 to wysokiej jakości, profesjonalny nóż do filetowania o długości ostrza 21 cm, stworzony z myślą o precyzyjnej pracy z rybami i mięsem. Wyróżnia się smukłym, elastycznym ostrzem, które umożliwia dokładne oddzielenie mięsa od skóry i kości. Został wykonany z jednego kawałka stali nierdzewnej CROMOVA 18 – charakterystycznego stopu używanego przez markę Global, cenionego za wyjątkową twardość, odporność na korozję i długie utrzymywanie ostrości.

Rękojeść noża ma charakterystyczny, ergonomiczny kształt z drobnymi wgłębieniami (kropkowaną fakturą), co zapewnia pewny i komfortowy chwyt nawet w mokrej dłoni. Całość noża jest dobrze wyważona, lekka i bardzo higieniczna – brak łączeń i zakamarków minimalizuje ryzyko gromadzenia się zabrudzeń.

Global G-41 to narzędzie chętnie wybierane przez profesjonalnych kucharzy i pasjonatów gotowania, szczególnie tych, którzy często pracują z rybami.

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. 110 g

Made in Japan