

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	<b>589,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2311445</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>

### 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**