

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/global-g-49b-chinski-noz-do-krojenia-i-siekania-17cm-p-8206.html>

Global G-49/B chiński nóż do krojenia i siekania 17cm



Cena	939,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2319007
Producent	GLOBAL

Opis produktu

Global G-49/B chiński nóż do krojenia i siekania 17cm

Global G-49/B to wysokiej jakości chiński nóż kuchenny o długości ostrza 17 cm, zaprojektowany z myślą o krojeniu i siekaniu warzyw, mięsa oraz ziół. Charakteryzuje się szerokim, lekko zakrzywionym ostrzem typowym dla noży chińskich, co ułatwia precyzyjne siekanie techniką kołyskową oraz szybkie cięcie dużych ilości składników.

Wykonany jest ze stali nierdzewnej CROMOVA 18 – specjalnego stopu używanego przez markę Global – który łączy odporność na rdzę, wytrzymałość i długie trzymanie ostrości. Rękojeść noża jest metalowa, z charakterystycznym wzorem kropek, który poprawia chwyt i zapobiega ślizganiu się dłoni. Całość jest perfekcyjnie wyważona, co sprawia, że nóż dobrze leży w ręce i pozwala na komfortową pracę nawet przez dłuższy czas.

Global G-49/B to narzędzie przeznaczone dla osób szukających precyzyjnego i trwałego noża do codziennej pracy w kuchni, łączącego japońską jakość wykonania z funkcjonalnością klasycznego chińskiego tasaka.

Ostrze - Stal nierdzewna CROMOVA 18

Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem

Twardość - 56-58 HRC

Długość całkowita - 29 cm

Długość ostrza - 17 cm

Szerokość klingi - 8,2 cm

Grubość klingi - 3 mm

Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny

Waga - ok. 400 g

Made in Japan