

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/global-g-6-do-plastrowania-18-cm-p-8194.html>

Global G-6 do plastrowania 18 cm



Cena	439,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2316482
Producent	GLOBAL

Opis produktu

Global G-6 do plastrowania 18 cm

Nóż Global G-6 to wysokiej klasy japoński nóż kuchenny przeznaczony do plastrowania, czyli precyzyjnego krojenia mięsa, ryb czy warzyw na cienkie plasterki. Ma ostrze o długości 18 cm, co zapewnia dobrą kontrolę i wygodę podczas pracy.

Charakteryzuje się wyjątkowo ostrym i cienkim ostrzem, wykonanym ze stali nierdzewnej CROMOVA 18 - to specjalna mieszanka, która zapewnia trwałość, odporność na rdzę i długo utrzymującą się ostrość. Cały nóż, łącznie z rękojeścią, jest wykonany z jednego kawałka stali, co daje mu elegancki wygląd i ułatwia utrzymanie w czystości. Rękojeść ma charakterystyczne wgłębienia (kropki), które zwiększają pewność chwytu nawet przy wilgotnych dłoniach.

Global G-6 to nóż lekki, dobrze wyważony i bardzo precyzyjny - idealny dla osób, które cenią sobie japońską jakość i chcą kroić cienko i równo, bez szarpania produktu.

Ostrze - Stal nierdzewna CROMOVA 18

Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem

Twardość - 56-58 HRC

Długość całkowita - 30 cm

Długość ostrza - 18 cm

Szerokość klingi - 4,2 cm

Grubość klingi - 2 mm

Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny

Waga - ok. 159 g

Made in Japan