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