Global G-78 szefa kuchni żłobiony 18 cm

Cena	**479,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2318007**
Producent	**GLOBAL**

Opis produktu

Global G-78 szefa kuchni żłobiony 18 cm

Nóż Global G-78 to profesjonalny nóż szefa kuchni o długości ostrza 18 cm, zaprojektowany z myślą o codziennej pracy w kuchni. Wyróżnia się charakterystycznym wyglądem i wysoką funkcjonalnością. Ma żłobione ostrze (czyli z wgłębieniami po bokach), które pomaga w odchodzeniu krojonych produktów od powierzchni noża – dzięki temu składniki nie przywierają do ostrza, co przyspiesza i ułatwia pracę.

Cały nóż wykonany jest ze stali nierdzewnej – zarówno ostrze, jak i uchwyt. Jest lekki, świetnie wyważony i ma ergonomiczny trzonek z charakterystycznymi wgłębieniami, które poprawiają chwyt i zapobiegają wyślizgnięciu się z dłoni. Japońska precyzja wykonania sprawia, że nóż długo trzyma ostrość i nadaje się zarówno do siekania warzyw, jak i krojenia mięsa czy ziół.

To doskonały wybór dla osób, które cenią sobie jakość, precyzję i wygodę podczas gotowania – zarówno w domu, jak i w profesjonalnej kuchni.

Ostrze - Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość - 56-58 HRC
Długość całkowita - 30,5 cm
Długość ostrza - 18,0 cm
Szerokość klingi - 4,2 cm
Grubość klingi - 2,0 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga - 160 g

Made in Japan