

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/global-g-78-szefa-kuchni-zlobiony-18-cm-p-8198.html>

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 wyslizgnięciu 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