

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/global-g-79-szefa-kuchni-zlobiony-16-cm-p-8196.html>

Global G-79 szefa kuchni żłobiony 16 cm



Cena	459,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2319004
Producent	GLOBAL

Opis produktu

Global G-79 szefa kuchni żłobiony 16 cm

Nóż Global G-79 to profesjonalny nóż szefa kuchni o długości ostrza 16 cm, który wyróżnia się charakterystycznym żłobionym (falowanym) ostrzem. Żłobienia na ostrzu (tzw. grantony) pomagają zapobiegać przywieraniu krojonych produktów, co sprawia, że nóż świetnie sprawdza się przy krojeniu mięsa, warzyw czy ryb – zwłaszcza tych o większej zawartości wilgoci.

Wykonany jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej CROMOVA 18, z której słynie marka Global. Materiał ten zapewnia twardość, odporność na korozję oraz długotrwałą ostrość. Całość – zarówno ostrze, jak i rękojeść – została wykonana z jednego kawałka metalu, co nie tylko nadaje mu nowoczesny wygląd, ale także zapewnia doskonałą higienę (brak łączeń = brak miejsc, gdzie mogłyby zbierać się resztki jedzenia).

Rękojeść jest ergonomiczna, lekko wyprofilowana i pokryta charakterystycznymi wgłębieniami dla lepszego chwytu i kontroli nad nożem. Dzięki kompaktowej długości 16 cm nóż dobrze leży w dłoni i jest szczególnie wygodny dla osób preferujących mniejsze narzędzia kuchenne lub do bardziej precyzyjnych zadań.

Ostrze – Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość - 56-58 HRC
Długość całkowita - 28 cm
Długość ostrza - 16 cm
Szerokość klingi - 3,5 cm
Grubość klingi - 2 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga - ok. 150 g

Made in Japan