

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/global-g-7r-orientalny-deba-18-cm-praworeczny-p-8200.html>

## Global G-7R orientalny Deba 18 cm (praworeczny)



Cena	<b>489,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2317489</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>

### Opis produktu

#### Global G-7R orientalny Deba 18 cm (praworeczny)

Nóż Global G-7R to japoński nóż kuchenny typu Deba o długości ostrza około 18 cm, zaprojektowany specjalnie dla praworecznych użytkowników. Deba to tradycyjny nóż orientalny, który służy głównie do filetowania ryb i obróbki mięsa — ma mocne, szerokie ostrze, które pozwala na precyzyjne cięcie, a jednocześnie jest na tyle solidne, że można nim też delikatnie rozbijać kości.

Model G-7R od Global cechuje się doskonałą jakością wykonania — ostrze jest wykonane ze stali nierdzewnej wysokiej klasy, co zapewnia trwałość, odporność na korozję i długo utrzymuje ostrość. Rękojeść jest ergonomiczna, dobrze wyważona i lekka, typowa dla noży Global, z charakterystycznym stalowym wykończeniem pokrytym specjalną fakturą, która zapobiega wyslizgiwaniu się narzędzia z dłoni podczas pracy.

Podsumowując, nóż Global G-7R to precyzyjne i wytrzymałe narzędzie kuchenne, idealne dla osób, które często przygotowują ryby i mięso, cenią sobie komfort użytkowania i wysoką jakość japońskiego rzemiosła nożowniczego.

**Ostrze** - Stal nierdzewna CROMOVA 18  
**Rękojeść** - stalowa wypełniona piaskiem  
**Twardość** - 56-58 HRC  
**Długość całkowita** - 31,5 cm  
**Długość ostrza** - 18 cm  
**Szerokość klingi** - 4,5 cm  
**Grubość klingi** - 2 mm  
**Sposób ostrzenia** - szlif jednostronny praworeczny  
**Waga** - ok. 186 g

**Made in Japan**