

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/global-g-80-santoku-zlobiony-18-cm-p-8199.html>

## Global G-80 Santoku żłobiony 18 cm



Cena	<b>479,00 zł</b>
Dostępność	<b>Wyprzedane</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2310000</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>

### Opis produktu

#### Global G-80 Santoku żłobiony 18 cm

Nóż Global G-80 Santoku to wysokiej klasy japoński nóż kuchenny o długości ostrza 18 cm, zaprojektowany z myślą o wszechstronnym zastosowaniu w kuchni. Jest to nóż typu santoku, co oznacza, że idealnie nadaje się do krojenia, siekania i szatkowania warzyw, mięsa oraz ryb. Charakteryzuje się charakterystycznym kształtem ostrza – szerokim i lekko zaokrąglonym, co ułatwia precyzyjne cięcia i pozwala na płynny ruch "kołyskowy" podczas pracy.

Model G-80 ma ostrze z żłobieniami (tzw. granton), które pomagają zapobiegać przywieraniu krojonych produktów do noża – szczególnie przydatne przy cięciu wilgotnych składników, jak ogórki, ziemniaki czy filety rybne. Cały nóż, zarówno ostrze, jak i rękojeść, wykonany jest z jednego kawałka stali nierdzewnej – to znak rozpoznawczy marki Global. Dzięki temu nóż jest wyjątkowo higieniczny, trwały i dobrze wyważony. Rękojeść ma charakterystyczną, perforowaną powierzchnię, która poprawia uchwyt i zapobiega ślizganiu się dłoni.

Global G-80 to narzędzie dla osób, które cenią sobie jakość, precyzję i estetykę w kuchni. Świetnie sprawdzi się zarówno w rękach profesjonalnych kucharzy, jak i wymagających amatorów.

**Ostrze** – Stal nierdzewna CROMOVA 18  
**Rękojeść** - stalowa wypełniona piaskiem  
**Twardość** - 56-58 HRC +/- 1  
**Długość całkowita** - 30,7 cm  
**Długość ostrza** - 18,0 cm  
**Szerokość klingi** - 4,7 cm  
**Grubość klingi** - 2,1 mm  
**Sposób ostrzenia** - szlif dwustronny symetryczny  
**Waga** - ok. 175 g

**Made in Japan**