Link do produktu: https://sushi-shop.pl/global-g-9-do-pieczywa-22-cm-p-8195.html

Global G-9 do pieczywa 22 cm



Cena	**439,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2319483**
Producent	**GLOBAL**

Opis produktu

Global G-9 do pieczywa 22 cm

Nóż Global G-9 to profesjonalny nóż kuchenny przeznaczony do krojenia pieczywa. Ma 22 cm długości ostrza i wyróżnia się charakterystycznym ząbkowanym ostrzem, które z łatwością przecina nawet bardzo chrupiące skórki, nie miażdżąc przy tym wnętrza chleba.

Wykonany jest z jednego kawałka wysokiej jakości stali nierdzewnej (CROMOVA 18), co zapewnia mu dużą trwałość, odporność na korozję i długie utrzymanie ostrości. Rękojeść, podobnie jak ostrze, wykonana jest ze stali – ma charakterystyczne wgłębienia, które poprawiają chwyt i komfort pracy. Nóż jest lekki, doskonale wyważony i bardzo precyzyjny, co czyni go popularnym wyborem wśród szefów kuchni i pasjonatów gotowania.

To narzędzie łączy w sobie japońską precyzję z nowoczesnym designem, idealne do codziennego użytku w kuchni.

Ostrze – Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość – 56-58 HRC
Długość całkowita – 34,5 cm
Długość ostrza – 22 cm
Szerokość klingi – 3,1 cm
Grubość klingi – 2 mm
Sposób ostrzenia - ostrze ząbkowane
Waga – ok. 158 g

Made in Japan