

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-do-wykrawania-elastyczny-16cm-p-5819.html>

Nóż Global do wykrawania, elastyczny 16cm.



Cena	429,00 zł
Dostępność	Wypredane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2310021
Producent	GLOBAL

Opis produktu

Noże Global nadają się idealnie do filetowania, plastrowania i krojenia ryb jak również do krojenia sushi.

Stal CROMOVA 18 została stworzona przez firmę Global. Charakteryzuje się ona dużą wytrzymałością i odpornością na rdzę. Charakterystyczna rączka jest wygodna i dobrze wyważona.

Ten doskonały nóż jest używany przez Japończyków do przygotowywania warzyw, mięsa i ryb. Idealnie się nim sieka i kroi w kostkę czy paski.

Jest to jeden z najpopularniejszych modeli obecny niemal w każdej kuchni w Azji.

Długość ostrza: 160 mm

Długość całkowita: 290 mm

Szerokość ostrza: 20 mm

Grubość ostrza: 1,0mm

Waga: 120 g

Stal: CROMOVA 18

HRC: 56-58 HRC

Rękojeść: stalowa wypełniona piaskiem

Nierdzewny

Zaostrzony: szlif dwustronny symetryczny

Myć ręcznie

Made in Japan