

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-gf-do-porcjowania-22-cm-p-8279.html>

## Nóż Global GF do porcjowania 22 cm



Cena	<b>599,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2327448</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>

### Opis produktu

#### Nóż Global GF do porcjowania 22 cm

Nóż Global GF do porcjowania 22 cm to profesjonalny nóż kuchenny zaprojektowany z myślą o precyzyjnym krojeniu mięsa – idealny do porcjowania dużych kawałków, np. pieczeni, szynki czy drobiu. Jego długie, wąskie ostrze o długości 22 cm umożliwia cięcia jednym, płynnym ruchem, co ogranicza straty w strukturze mięsa i pozwala uzyskać równe plastry.

Wykonany jest z jednego kawałka wysokiej jakości stali nierdzewnej CROMOVA 18, która charakteryzuje się odpornością na rdzę i tępienie. Rękojeść ma charakterystyczną dla noży Global perforowaną powierzchnię – jest pusta w środku i wypełniona piaskiem, co zapewnia doskonałe wyważenie noża i komfort pracy.

Całość ma elegancki, nowoczesny wygląd – to narzędzie chętnie wybierane przez szefów kuchni i wymagających domowych kucharzy.

**Ostrze** – Stal nierdzewna CROMOVA 18

**Rękojeść** - stalowa wypełniona piaskiem

**Twardość** - 56-58 HRC

**Długość całkowita** - 35 cm

**Długość ostrza** - 22 cm

**Szerokość klingi** - 2,7 cm

**Grubość klingi** - 3,5 mm

**Sposób ostrzenia** - szlif dwustronny symetryczny

**Waga** - ok. 212 g

**Made in Japan**