

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	599,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2327448
Producent	GLOBAL

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