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