Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-global-gf-do-trybowania-europejski-16-cm-p-8273.html

Nóż Global GF do trybowania europejski 16 cm



Cena	**459,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2321443**
Producent	**GLOBAL**

Opis produktu

Nóż Global GF do trybowania europejski 16 cm

Nóż Global GF do trybowania (europejski, 16 cm) to profesjonalne narzędzie kuchenne zaprojektowane z myślą o precyzyjnym oddzielaniu mięsa od kości. Ma smukłe, zwężające się ostrze o długości 16 cm, co pozwala na precyzyjne cięcia, nawet w trudno dostępnych miejscach przy kości.

Model z serii GF (Global Forged) oznacza, że nóż został kuty z jednego kawałka stali nierdzewnej o wysokiej twardości, co zapewnia dużą wytrzymałość i długotrwałą ostrość. Jego europejski profil oznacza nieco szersze ostrze w porównaniu do typowych noży japońskich – bardziej dostosowane do stylu cięcia spotykanego w kuchni zachodniej.

Ostrze: stal nierdzewna CROMOVA18
Rękojeść: stalowa wypełniona piaskiem
Twardość: 56-58 HRC
Długość całkowita: 29,8 cm
Długość rękojeści: 13,0 cm
Długość ostrza: 16,0 cm
Szerokość klingi: 2,0 cm
Grubość klingi na pięcie: 3,8 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny
Waga: ok. 182 g

Made in China