Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-global-gf-do-wykrawania-europejski-15-cm-p-8274.html

Nóż Global GF do wykrawania europejski 15 cm



Cena	**499,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2320448**
Producent	**CHROMA**

Opis produktu

Nóż Global GF do wykrawania europejski 15 cm

Nóż Global GF do wykrawania o długości 15 cm to profesjonalny nóż kuchenny zaprojektowany z myślą o precyzyjnym oddzielaniu mięsa od kości. Należy do serii GF (Global Forged), czyli noży kutych, które charakteryzują się solidniejszą konstrukcją i większą wagą w porównaniu do standardowych modeli Global – co daje lepszą kontrolę i stabilność podczas pracy.

Główne cechy:

- Ostrze europejskiego typu – ma lekko zakrzywiony profil, który ułatwia cięcie z kołysaniem i nadaje się do różnych technik kuchennych.
- Długość ostrza 15 cm – to kompaktowy rozmiar, idealny do precyzyjnych zadań jak wykrawanie, oczyszczanie mięsa czy trybowanie drobiu.
- Materiał – wykonany ze stali nierdzewnej CROMOVA 18, która jest odporna na korozję i długo utrzymuje ostrość.
- Jednoczęściowa konstrukcja – rękojeść i ostrze wykonane są z jednego kawałka stali, co zwiększa higienę (brak zakamarków na bakterie) i trwałość noża.
- Wyważenie – rękojeść jest wypełniona piaskiem dla idealnego balansu, co zmniejsza zmęczenie dłoni podczas długiego użytkowania.

To nóż dla wymagających użytkowników – zarówno pasjonatów gotowania, jak i profesjonalnych kucharzy – którzy szukają narzędzia wysokiej jakości do codziennego użytku w kuchni.

Ostrze – Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość – 56-58 HRC
Długość całkowita – 28,8 cm
Długość ostrza – 15 cm
Szerokość klingi – 2,7 cm
Grubość klingi – 3 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga – ok. 180 g

Made in Japan