

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