

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-gf-nakiri-18-cm-p-8277.html>

Nóż Global GF Nakiri 18 cm



Cena	579,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2327015
Producent	GLOBAL

Opis produktu

Nóż Global GF Nakiri 18 cm

Nóż Global GF Nakiri o długości 18 cm to japoński nóż kuchenny zaprojektowany specjalnie do siekania warzyw. Charakteryzuje się prostym, pionowym ostrzem o kształcie przypominającym tasak, które pozwala na precyzyjne cięcie w dół bez konieczności kołysania noża – idealne do szybkiego i równomiernego szatkowania.

Model z serii GF oznacza, że nóż wykonany jest z jednolitego kawałka wysokiej jakości stali nierdzewnej (CROMOVA 18), co zapewnia mu wyjątkową trwałość, odporność na korozję i doskonałą równowagę. Rękojeść jest pusta w środku i wypełniona piaskiem, co pozwala idealnie wyważyć nóż, a jej chropowata powierzchnia z charakterystycznymi wgłębieniami zapobiega ślizganiu się dłoni.

GF Nakiri to nóż kuty (nie tłoczony), czyli bardziej masywny i trwały niż modele z lżejszej serii G. Sprawdzi się zarówno w domowej kuchni, jak i w profesjonalnym użytku – zwłaszcza dla osób, które dużo pracują z warzywami i zależy im na precyzji oraz wygodzie.

Ostrze – Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa
Twardość - 56-58 HRC
Długość całkowita -31,6 cm
Długość ostrza - 18,0 cm
Szerokość klingi - 5,4 cm
Grubość klingi - 3,2 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny
Waga - ok. 247 g

Made in Japan