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