Nóż Global GF nóż szefa kuchni 16 cm



Cena	**549,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2322443**
Producent	**GLOBAL**

Opis produktu

Nóż Global GF nóż szefa kuchni 16 cm

Nóż Global GF o długości ostrza 16 cm to wysokiej jakości nóż szefa kuchni, zaprojektowany z myślą o profesjonalnym i domowym użytkowaniu. Wykonany jest z jednego kawałka stali nierdzewnej, co zapewnia mu trwałość, odporność na korozję i elegancki wygląd. Charakteryzuje się smukłym, precyzyjnie wyważonym ostrzem, idealnym do krojenia warzyw, mięsa, ryb czy ziół.

Model z serii GF (Global Forged) ma pełny trzon (full tang), co oznacza, że stal przechodzi przez całą długość rękojeści, zwiększając stabilność i kontrolę podczas pracy. Rękojeść, typowa dla noży Global, ma charakterystyczną perforowaną powierzchnię z drobnymi wgłębieniami, które poprawiają chwyt i zapobiegają ślizganiu się dłoni.

Ten nóż jest lekki jak na nóż szefa, co sprawia, że jest wygodny nawet przy długim użytkowaniu, a jednocześnie wystarczająco solidny do większości kuchennych zadań. Dzięki japońskiej precyzji wykonania i wysokiej jakości stali (najczęściej CROMOVA 18), długo utrzymuje ostrość i łatwo się ostrzy.

To uniwersalny i elegancki wybór dla osób, które cenią sobie jakość i ergonomię.

Ostrze – Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość – 56-58 HRC
Długość całkowita – 28,5 cm
Długość ostrza – 16,0 cm
Szerokość klingi – 4,6 cm
Grubość klingi – 3,9 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga – ok. 210 g

Made in Japan