

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-gf-noz-szeffa-kuchni-16-cm-p-8276.html>

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