

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

## Nóż Global GF nóż szefa kuchni 16 cm



Cena	<b>549,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2322443</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>

### 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**