

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-gf-rzezniczny-europejski-16-cm-p-8275.html>

Nóż Global GF rzeźniczy europejski 16 cm



Cena	539,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2327449
Producent	GLOBAL

Opis produktu

Nóż Global GF rzeźniczy europejski 16 cm

Nóż Global GF rzeźniczy europejski 16 cm to wysokiej jakości narzędzie kuchenne stworzone z myślą o profesjonalnym użytku, ale świetnie sprawdzi się także w domowej kuchni. Należy do serii GF (Global Forged), co oznacza, że jest kuty z jednego kawałka stali, co zapewnia mu większą wytrzymałość i solidność w porównaniu do lżejszych modeli z serii G.

Ostrze o długości 16 cm wykonano ze stali nierdzewnej CROMOVA 18 – stopu opracowanego specjalnie dla marki Global. Jest ono bardzo ostre, odporne na korozję i długo trzyma krawędź tnącą. Kształt ostrza i jego konstrukcja są typowe dla noży rzeźniczych w stylu europejskim – jest sztywne, grubsze niż standardowe noże kuchenne i dobrze radzi sobie z rozbiórką mięsa, cięciem większych kawałków czy pracą przy kościach (choć nie jest tasakiem).

Rękojeść jest charakterystyczna dla marki Global – stalowa, z perforacją dla lepszego chwytu, idealnie wyważona i higieniczna (bez łączeń i nitów, więc nie zbiera się tam brud ani bakterie). Cały nóż ma nowoczesny, minimalistyczny wygląd i świetnie leży w dłoni, szczególnie przy intensywnym użytkowaniu.

Podsumowując: to bardzo solidny, trwały nóż do mięsa, stworzony z myślą o precyzyjnej i wydajnej pracy. Idealny dla osób, które często pracują z surowym mięsem i cenią sobie wysoką jakość oraz wygodę użytkowania.

Ostrze – Stal nierdzewna CROMOVA 18

Rękojeść – stalowa wypełniona piaskiem

Twardość – 56-58 HRC

Długość całkowita – 30, cm

Długość ostrza – 16,0 cm

Szerokość klingi – 2,9 cm

Grubość klingi – 3,5 mm

Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny

Waga – ok. 194 g

Made in Japan