Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-global-gf-rzezniczy-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