

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	<b>539,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2327449</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>

### 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**