Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-global-gf-szefa-kuchni-205-cm-p-8278.html

Nóż Global GF Szefa kuchni 20.5 cm



Cena	**579,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2321092**
Producent	**GLOBAL**

Opis produktu

Nóż Global GF Szefa kuchni 20.5 cm

Nóż Global GF Szefa kuchni 20,5 cm to wysokiej klasy japoński nóż kuchenny, zaprojektowany z myślą o profesjonalnych kucharzach i wymagających domowych użytkownikach. Wyróżnia się eleganckim, nowoczesnym wyglądem – cały nóż, zarówno ostrze, jak i rękojeść, wykonany jest ze stali nierdzewnej, co nadaje mu jednolitą formę i łatwość w utrzymaniu czystości.

Model GF oznacza, że nóż należy do serii cięższych i bardziej wyważonych noży z pełnym trzonkiem – idealnych do intensywnego, codziennego użytku w kuchni. Ostrze o długości 20,5 cm ma klasyczny kształt noża szefa kuchni, co czyni go wszechstronnym narzędziem do krojenia, siekania i szatkowania warzyw, mięsa czy ziół.

Ostrze wykonano z wyjątkowo twardej stali CROMOVA 18, odpornej na korozję i długo utrzymującej ostrość. Charakterystyczna, perforowana rękojeść jest ergonomiczna, dobrze leży w dłoni i zapobiega wyślizgiwaniu się noża podczas pracy.

To narzędzie łączy w sobie precyzję, trwałość i estetykę – doskonały wybór dla osób, które cenią sobie jakość i komfort pracy w kuchni.

Ostrze: stal nierdzewna CROMOVA18
Rękojeść: stalowa wypełniona piaskiem
Twardość: 56-58 HRC
Długość całkowita: 34,0 cm
Długość rękojeści: 13,0 cm
Długość ostrza: 20,5 cm
Szerokość klingi: 4,9 cm
Grubość klingi na pięcie: 4,0 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny
Waga: ok. 250 g

Made in Japan