

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	<b>579,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2321092</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>

### 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 wyslizgiwaniu 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**