

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-gf-szefa-kuchni-21-cm-p-8280.html>

Nóż Global GF szefa kuchni 21 cm



Cena	659,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2323440
Producent	GLOBAL

Opis produktu

Nóż Global GF szefa kuchni 21 cm

Nóż Global GF szefa kuchni o długości 21 cm to profesjonalne narzędzie kuchenne zaprojektowane z myślą o intensywnym użytkowaniu. Charakteryzuje się jednolitą, stalową konstrukcją – zarówno ostrze, jak i rękojeść wykonane są z jednego kawałka wysokiej jakości stali nierdzewnej (stal CROMOVA 18). Dzięki temu nóż jest nie tylko wyjątkowo trwały, ale też bardzo higieniczny, bo nie ma zakamarków, w których mogłyby gromadzić się bakterie.

Model GF należy do cięższej, w pełni kutek linii noży Global, co zapewnia większą stabilność i kontrolę podczas krojenia, szczególnie przy twardszych produktach. Ostrze jest bardzo ostre, długo trzyma krawędź tnącą i można je precyzyjnie naostrzyć dzięki jednolitej strukturze stali. Ergonomiczna rękojeść z charakterystycznymi wgłębieniami zapewnia pewny chwyt i komfort pracy nawet przy dłuższym gotowaniu.

To wszechstronny nóż – idealny do siekania, krojenia mięsa, warzyw, ryb i ziół – który sprawdzi się zarówno w profesjonalnej kuchni, jak i w domu pasjonata gotowania.

Ostrze – Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość - 56-58 HRC
Długość całkowita - 35,0 cm
Długość ostrza - 21,0 cm
Szerokość klingi - 4,4 cm
Grubość klingi - 2,9 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga - ok. 270 g

Made in Japan