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