

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	<b>659,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2323440</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>

### 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**