Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-global-gf-szefa-kuchni-zlobiony-205-cm-p-8281.html

Nóż Global GF szefa kuchni żłobiony 20.5 cm



Cena	**679,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2321085**
Producent	**CHROMA**

Opis produktu

Nóż Global GF szefa kuchni żłobiony 20.5 cm

Nóż Global GF szefa kuchni o długości ostrza 20,5 cm to wysokiej jakości narzędzie kuchenne, zaprojektowane z myślą o profesjonalistach i entuzjastach gotowania. Charakteryzuje się żłobionym ostrzem, co oznacza, że na krawędzi cięcia znajdują się drobne wgłębienia (tzw. rowki lub „kieszonki”), które pomagają ograniczyć przyklejanie się pokrojonych składników do noża, np. plasterków warzyw czy mięsa.

Ostrze ma długość 20,5 cm, co daje odpowiednią długość do precyzyjnego krojenia, siekania i szatkowania różnych produktów – od warzyw, przez mięso, po zioła. Rękojeść noża jest ergonomiczna, wykonana z jednego kawałka stali nierdzewnej, co zapewnia lekkość, trwałość i łatwość utrzymania w czystości. Całość jest starannie wyważona, co zwiększa komfort pracy i precyzję cięcia.

Podsumowując, nóż Global GF szefa kuchni żłobiony 20,5 cm to wszechstronne, trwałe i ergonomiczne narzędzie, idealne zarówno do codziennego użytku, jak i profesjonalnego gotowania.

Ostrze – Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość – 56-58 HRC
Długość całkowita – 33,7 cm
Długość ostrza – 20,5 cm
Szerokość klingi – 4,8 cm
Grubość klingi – 4,1 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga – ok. 257 g

Made in Japan