

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-gs-do-obierania-10-cm-p-8236.html>

## Nóż Global GS do obierania 10 cm



Cena	<b>339,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2327482</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>

### Opis produktu

#### Nóż Global GS do obierania 10 cm

Nóż Global GS do obierania o długości ostrza 10 cm to wysokiej jakości japoński nóż kuchenny, zaprojektowany z myślą o precyzyjnych pracach, takich jak obieranie, krojenie małych warzyw i owoców czy usuwanie szypulek. Charakteryzuje się lekką, ale bardzo wytrzymałą konstrukcją – jest wykonany ze stali nierdzewnej CROMOVA 18, która zapewnia odporność na korozję i długotrwałą ostrość ostrza.

Rękojeść jest ergonomiczna, wykonana z tej samej stali co ostrze, z charakterystycznymi wgłębieniami (drobne kropki), które poprawiają chwyt i zapobiegają ślizganiu się noża w dłoni. Nóż jest doskonale wyważony, co ułatwia kontrolę i precyzję podczas pracy.

Dzięki компактowemu rozmiarowi i smukłemu ostrzu, świetnie sprawdza się w zadaniach wymagających dokładności i delikatności – to podstawowe narzędzie w każdej kuchni, zwłaszcza dla osób ceniących jakość i japońskie rzemiosło.

#### Zastosowanie:

Idealny do:

- obierania owoców i warzyw,
- krojenia ziół i drobnych składników,
- dekorowania potraw.

**Ostrze** – Stal nierdzewna CROMOVA 18

**Rękojeść** - stalowa wypełniona piaskiem

**Twardość** - 56-58 HRC

**Długość całkowita** - 21 cm

**Długość ostrza** - 10 cm

**Szerokość klingi** - 2,4 cm

**Grubość klingi** - 2 mm

**Sposób ostrzenia** - szlif dwustronny symetryczny

**Waga** - ok. 93 g

**Made in Japan**