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	**339,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2327482**
Producent	**GLOBAL**

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 szypułek. 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 kompaktowemu 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