

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 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