

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-gs-do-obierania-7-cm-p-8237.html>

Nóż Global GS do obierania 7 cm



Cena	339,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2328489
Producent	GLOBAL

Opis produktu

Nóż Global GS do obierania 7 cm

Nóż Global GS do obierania o długości 7 cm to niewielki, lekki i bardzo precyzyjny nóż kuchenny, zaprojektowany z myślą o obieraniu warzyw i owoców oraz wykonywaniu drobnych prac kuchennych. Charakteryzuje się krótkim ostrzem, które zapewnia dużą kontrolę nad cięciem, co jest szczególnie przydatne przy precyzyjnych zadaniach, takich jak wykrawanie czy oczyszczanie produktów.

Ostrze wykonane jest ze stali nierdzewnej o wysokiej twardości (zwykle CROMOVA 18), dzięki czemu nóż długo zachowuje ostrość i jest odporny na korozję. Rękojeść wykonana z tej samej stali co ostrze, ma charakterystyczne wgłębienia zapewniające pewny chwyt, nawet przy wilgotnych dłoniach. Całość jest idealnie wyważona i tworzy jednolitą, bezspoinową konstrukcję, co ułatwia utrzymanie noża w czystości i zwiększa higienę pracy.

To doskonały wybór dla osób ceniących sobie jakość, trwałość i elegancki, nowoczesny wygląd w kuchni.

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 - 18,5 cm

Długość ostrza - 7 cm

Szerokość klingi - 1,1

Grubość klingi - 2,0 mm

Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny

Waga - ok. 87 g

Made in Japan