

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-gs-do-obierania-9-cm-p-8229.html>

Nóż Global GS do obierania 9 cm



| | |
|------------------|-------------------|
| Cena | 259,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 2328004 |
| Producent | GLOBAL |

Opis produktu

Nóż Global GS do obierania 9 cm

Nóż Global GS o długości ostrza 9 cm to kompaktowy i precyzyjny nóż kuchenny, zaprojektowany głównie do obierania owoców i warzyw oraz wykonywania drobnych prac kuchennych, takich jak czyszczenie czy dekorowanie. Charakteryzuje się lekką konstrukcją i bardzo ostrym ostrzem wykonanym ze stali nierdzewnej CROMOVA 18 - materiału znanego z wysokiej odporności na korozję i długiego utrzymywania ostrości.

Dzięki ergonomicznej, stalowej rękojeści wypełnionej piaskiem nóż jest dobrze wyważony i wygodnie leży w dłoni. Charakterystyczna dla marki Global perforowana rękojeść (z drobnymi wgłębieniami) zapewnia pewny chwyt, nawet gdy ręce są mokre. Smukły profil i niewielki rozmiar sprawiają, że nóż świetnie sprawdza się przy precyzyjnych zadaniach i pozwala na dużą kontrolę nad cięciem.

To narzędzie szczególnie docenią osoby ceniące jakość, funkcjonalność i estetykę 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 - 19,5 cm

Długość ostrza - 9 cm

Szerokość klingi - 1,5 cm

Grubość klingi - 1,5 mm

Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny

Waga - ok. 61 g

Made in Japan