

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	<b>259,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2328004</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>

### 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**