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 oczyszczanie 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