Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-global-gs-do-sera-105-cm-p-8239.html

Nóż Global GS do sera 10.5 cm



Cena	**339,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2325007**
Producent	**GLOBAL**

Opis produktu

Nóż Global GS do sera 10.5 cm

Nóż Global GS do sera o długości 10,5 cm to specjalistyczny nóż kuchenny zaprojektowany z myślą o krojeniu różnych rodzajów sera. Charakteryzuje się lekką, ale bardzo wytrzymałą konstrukcją wykonaną ze stali nierdzewnej o wysokiej jakości. Ostrze jest krótkie, ale precyzyjne i bardzo ostre, co pozwala na łatwe cięcie nawet twardszych serów bez ich łamania czy rozgniatania.

Typowe dla noży Global są także otwory w ostrzu – w tym modelu pomagają one zapobiec przywieraniu sera do powierzchni noża podczas krojenia. Rękojeść wykonana jest z tej samej stali co ostrze i ma charakterystyczne wgłębienia, które poprawiają chwyt i zapobiegają wyślizgiwaniu się noża z dłoni. Całość ma nowoczesny, minimalistyczny wygląd.

To narzędzie łączy w sobie precyzję, trwałość i estetykę, będąc doskonałym wyborem dla osób, które cenią wysoką jakość w kuchni – zarówno amatorów, jak i profesjonalnych kucharzy.

Ostrze – Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa
Twardość – 56-58 HRC
Długość całkowita –22,0 cm
Długość rękojeści - 10,4 cm
Długość ostrza – 10,5 cm
Szerokość klingi – 3,0 cm
Grubość klingi – 2,0 mm
Sposób ostrzenia - ostrze ząbkowane
Waga – ok. 90 g

Made in Japan