

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-gs-do-sera-14-cm-p-8245.html>

Nóż Global GS do sera 14 cm



| | |
|------------------|-------------------|
| Cena | 369,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 2320482 |
| Producent | GLOBAL |

Opis produktu

Nóż Global GS do sera 14 cm

Nóż Global GS do sera o długości 14 cm to elegancki i precyzyjny nóż zaprojektowany specjalnie do krojenia różnych rodzajów sera. Charakteryzuje się nowoczesnym, minimalistycznym wyglądem – typowym dla noży marki Global – z jednolitą konstrukcją ze stali nierdzewnej. Ostrze ma charakterystyczne otwory, które zapobiegają przywieraniu sera do noża, co ułatwia krojenie zarówno miękkich, jak i półtwardych serów.

Rękojeść jest ergonomiczna i pokryta drobnymi wgłębieniami, co zapewnia pewny chwyt nawet w wilgotnych dłoniach. Dzięki компактowemu rozmiarom (14 cm ostrza) nóż jest poręczny i dobrze wyważony, idealny do codziennego użytku w kuchni, jak i do eleganckiego serwowania serów na przyjęciach. Wykonany z wysokiej jakości stali CROMOVA 18, jest trwały, odporny na rdzę i łatwy do utrzymania w czystości.

Ostrze – Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość - 56-58 HRC
Długość całkowita - 25 cm
Długość ostrza - 14 cm
Szerokość klingi - 2,3 cm
Grubość klingi - 2 mm
Sposób ostrzenia - ostrze ząbkowane
Waga - ok. 96 g

Made in Japan