

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-gs-kucharza-zlobiony-13-cm-p-8244.html>

Nóż Global GS kucharza żłobiony 13 cm



Cena	355,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2321003
Producent	GLOBAL

Opis produktu

Nóż Global GS kucharza żłobiony 13 cm

Nóż Global GS kucharza żłobiony 13 cm to profesjonalny, kompaktowy nóż kuchenny zaprojektowany z myślą o precyzyjnej pracy. Charakteryzuje się ostrzem o długości 13 cm z charakterystycznymi żłobieniami (rowkami), które zmniejszają przywieranie produktów do ostrza podczas krojenia – szczególnie przydatne przy pracy z wilgotnymi lub miękkimi składnikami, jak warzywa czy mięso.

Wykonany jest z jednego kawałka stali nierdzewnej o wysokiej jakości (stal CROMOVA 18), co zapewnia mu trwałość, odporność na korozję oraz łatwość ostrzenia. Jego rękojeść, również stalowa, ma antypoślizgową powierzchnię z charakterystycznym wzorem w kropki i jest idealnie wyważona dzięki wypełnieniu piaskiem.

To lekki, bardzo poręczny nóż, który sprawdzi się zarówno w domowej, jak i profesjonalnej kuchni – szczególnie tam, gdzie liczy się precyzja i kontrola nad narzędziem.

Ostrze – Stal nierdzewna CROMOVA 18

Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem

Twardość - 56-58 HRC

Długość całkowita - 25,5 cm

Długość ostrza - 13 cm

Szerokość klingi - 2,9 cm

Grubość klingi - 2 mm

Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny

Waga - ok. 110 g

Made in Japan