

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-gs-mini-santoku-zlobiony-11-cm-p-8243.html>

Nóż Global GS Mini Santoku żłobiony 11 cm



Cena	349,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2327005
Producent	GLOBAL

Opis produktu

Nóż Global GS Mini Santoku żłobiony 11 cm

Nóż **Global GS Mini Santoku żłobiony 11 cm** to niewielki, ale bardzo wszechstronny nóż kuchenny zaprojektowany z myślą o precyzyjnych pracach – idealny do krojenia, siekania i szatkowania warzyw, owoców czy ziół. Jego **ostrze typu Santoku** ma charakterystyczny kształt z zaokrąglonym czubkiem i lekko opadającą linią grzbietu, co sprzyja wygodnemu „kołyskowemu” ruchowi podczas krojenia.

Długość ostrza – **11 cm** – sprawia, że nóż świetnie leży w dłoni i daje dużą kontrolę, zwłaszcza przy drobnych produktach. **Żłobienia (rowki)** na ostrzu pomagają w tym, by plasterki jedzenia mniej przyklejały się do ostrza – to praktyczne rozwiązanie np. przy krojeniu ogórków, marchwi czy sera.

Wykonany z **jednego kawałka wysokiej jakości stali nierdzewnej**, nóż jest lekki, dobrze wyważony i bardzo trwały. Rękojeść – typowa dla noży Global – jest stalowa, ergonomiczna, z charakterystycznymi wgłębieniami poprawiającymi chwyt.

To świetny wybór dla osób, które szukają **poręcznego, precyzyjnego narzędzia do codziennego użytku w kuchni** – zarówno dla amatorów gotowania, jak i bardziej zaawansowanych użytkowników.

Ostrze – Stal nierdzewna CROMOVA 18

Rękojeść - stalowa

Twardość – 56-58 HRC

Długość całkowita -22,2 cm

Długość rękojeści - 10,2 cm

Długość ostrza – 11,0 cm

Szerokość klingi – 2,7 cm

Grubość klingi – 1,9 mm

Sposób ostrzenia - szlif dwustronny

Waga – ok. 85 g

Made in Japan