Nóż Global GS Santoku żłobiony 13 cm



Cena	**369,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2320002**
Producent	**GLOBAL**

Opis produktu

Nóż Global GS Santoku żłobiony 13 cm

Nóż Global GS Santoku żłobiony o długości ostrza 13 cm to wszechstronne narzędzie kuchenne, idealne do precyzyjnego krojenia, siekania i plasterkowania. Santoku to japoński styl noża, który charakteryzuje się szerokim, lekko zaokrąglonym ostrzem, co ułatwia płynne ruchy cięcia. Ostrze o długości 13 cm jest wygodne do codziennego użytku i dobrze sprawdza się przy krojeniu zarówno mięsa, ryb, jak i warzyw.

Żłobienia na ostrzu (tzw. hollow edge) pomagają zmniejszyć przywieranie pokrojonych składników do noża, dzięki czemu praca jest bardziej komfortowa i efektywna. Rękojeść noża wykonana jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej, lekka i ergonomiczna, co zapewnia pewny i wygodny chwyt. Całość cechuje się nowoczesnym, minimalistycznym designem i solidnym wykonaniem, typowym dla marki Global. To doskonały wybór dla osób ceniących precyzję, wygodę i estetykę w kuchni.

Ostrze – Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa
Twardość – 56-58 HRC
Długość całkowita –24,2 cm
Długość rękojeści - 11,5 cm
Długość ostrza – 13,0 cm
Szerokość klingi – 3,5 cm
Grubość klingi – 1,9 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny
Waga – ok. 108 g

Made in Japan