

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-gs-santoku-zlobiony-13-cm-p-8247.html>

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