

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-gs-szefa-kuchni-16-cm-p-8249.html>

## Nóż Global GS Szefa kuchni 16 cm



|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Cena             | <b>389,00 zł</b>  |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>   |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b> |
| Numer katalogowy | <b>2328022</b>    |
| Producent        | <b>GLOBAL</b>     |

### Opis produktu

#### Nóż Global GS Szefa kuchni 16 cm

Nóż Global GS Szefa Kuchni o długości 16 cm to kompaktowe, profesjonalne narzędzie kuchenne, które łączy elegancki wygląd z funkcjonalnością. Jest wykonany z jednego kawałka wysokiej jakości stali nierdzewnej (typ CROMOVA 18), co zapewnia mu wyjątkową trwałość, odporność na korozję i łatwe czyszczenie.

Jego ostrze jest ostre jak brzytwa i utrzymuje krawędź tnącą przez długi czas, co czyni go idealnym do precyzyjnego krojenia warzyw, mięsa i ryb. Rękojeść ma charakterystyczną dla noży Global perforowaną powierzchnię – jest pusta w środku i wypełniona piaskiem dla idealnego wyważenia, a przy tym dobrze leży w dłoni i nie wyslizguje się.

To świetny wybór dla osób, które szukają poręcznego, uniwersalnego noża kuchennego o japońskim stylu i znakomitym wykończeniu. Dzięki kompaktowej długości 16 cm sprawdza się szczególnie dobrze w mniejszych kuchniach lub przy precyzyjnych zadaniach, gdzie duży nóż byłby nieporęczny.

**Ostrze** - Stal nierdzewna CROMOVA 18

**Rękojeść** - stalowa wypełniona piaskiem

**Twardość** - 56-58 HRC

**Długość całkowita** - 28,0 cm

**Długość ostrza** - 16,0 cm

**Szerokość klingi** - 4,0 cm

**Grubość klingi** - 1,9 mm

**Sposób ostrzenia** - szlif dwustronny symetryczny

**Waga** - ok. 130 g

**Made in Japan**