

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-gs-szefa-kuchni-18-cm-p-8250.html>

Nóż Global GS Szefa kuchni 18 cm



Cena	399,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2328008
Producent	GLOBAL

Opis produktu

Nóż Global GS Szefa kuchni 18 cm

Nóż Global GS - Szefa kuchni 18 cm to wysokiej jakości nóż kuchenny zaprojektowany z myślą o precyzyjnym, codziennym krojeniu. Jest częścią renomowanej japońskiej serii noży Global, znanej z wyjątkowej ostrości, lekkości i nowoczesnego designu.

Ten model ma ostrze o długości 18 cm, które sprawia, że nóż jest bardzo wszechstronny - idealnie nadaje się do krojenia warzyw, mięsa, ryb czy ziół. Wykonany jest z jednego kawałka wysokogatunkowej stali nierdzewnej (Global używa własnej mieszanki stali CROMOVA 18), co zapewnia trwałość i odporność na korozję. Ostrze jest cienkie i wyjątkowo ostre, co pozwala na bardzo precyzyjną pracę.

Rękojeść jest ergonomiczna, pusta w środku (dla lepszego wyważenia) i pokryta charakterystycznymi wgłębieniami, które zapewniają pewny chwyt nawet przy mokrej dłoni. Dzięki temu nóż dobrze leży w ręce i pozwala na długą pracę bez zmęczenia.

Podsumowując: to lekki, bardzo ostry i świetnie wyważony nóż, który sprawdzi się zarówno w kuchni amatora, jak i profesjonalisty.

Ostrze - Stal nierdzewna CROMOVA 18

Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem

Twardość - 56-58 HRC

Długość całkowita - 30,0 cm

Długość ostrza - 18 cm

Szerokość klingi - 4,1 cm

Grubość klingi - 1,9 mm

Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny

Waga - ok. 135 g

Made in Japan