Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-global-gs-uniwersalny-do-sushi-145-cm-p-8233.html

Nóż Global GS uniwersalny do Sushi 14.5 cm



Cena	**325,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2324001**
Producent	**GLOBAL**

Opis produktu

Nóż Global GS uniwersalny do Sushi 14.5 cm

Nóż Global GS do sushi o długości ostrza 14,5 cm to wysokiej jakości japoński nóż kuchenny, zaprojektowany z myślą o precyzyjnym krojeniu składników, takich jak ryby, warzywa i inne delikatne produkty używane w sushi.

Wyróżnia się lekką, dobrze wyważoną konstrukcją – wykonany jest z jednego kawałka stali nierdzewnej, co zapewnia trwałość i łatwe utrzymanie higieny. Rękojeść ma charakterystyczną perforację, która zapobiega ślizganiu się dłoni i poprawia komfort pracy. Ostrze jest cienkie, bardzo ostre i długo trzyma krawędź tnącą, dzięki zastosowaniu twardej stali CROMOVA 18.

To kompaktowy, poręczny nóż, idealny zarówno dla profesjonalnych kucharzy, jak i pasjonatów domowej kuchni japońskiej, którzy cenią sobie precyzję i jakość cięcia.

Ostrze - Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa
Twardość - 56-58 HRC
Długość całkowita - 26,4 cm
Długość ostrza - 14,5 cm
Szerokość klingi - 2,8 cm
Grubość klingi - 1,1 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga - ok. 82 g

Made in Japan