

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-gs-universalny-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