

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-gs-universalny-elastyczny-15-cm-p-8240.html>

Nóż Global GS uniwersalny elastyczny 15 cm



Cena	349,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2321489
Producent	GLOBAL

Opis produktu

Nóż Global GS uniwersalny elastyczny 15 cm

Nóż Global GS to uniwersalny, elastyczny nóż kuchenny o długości ostrza 15 cm, zaprojektowany z myślą o precyzyjnym krojeniu i wygodzie pracy. Charakteryzuje się lekką, smukłą konstrukcją typową dla japońskich noży - jego ostrze jest cienkie i elastyczne, co sprawia, że idealnie nadaje się do prac wymagających delikatności, takich jak filetowanie ryb, krojenie mięsa bez kości czy plastrowanie warzyw.

Rękojeść noża, wykonana ze stali nierdzewnej, jest ergonomiczna i dobrze wyważona, a charakterystyczna faktura z drobnymi wgłębieniami zapewnia pewny chwyt nawet przy mokrych dłoniach. Ostrze wykonano ze specjalnej stali nierdzewnej CROMOVA 18, która łączy twardość, odporność na korozję i długotrwałą ostrość.

Ten model należy do serii GS - czyli mniejszych noży kuchennych od Global, idealnych do precyzyjnych zadań. Dzięki eleganckiemu wyglądowi i wysokiej jakości wykonania, nóż ten ceniony jest zarówno przez domowych kucharzy, jak i profesjonalistów.

Ostrze - Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość - 56-58 HRC
Długość całkowita - 26,5 cm
Długość ostrza - 15 cm
Szerokość klingi - 2,4 cm
Grubość klingi - 1,5 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga - ok. 98 g

Made in Japan