

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-gs-uniwersalny-zabkowany-15-cm-p-8242.html>

Nóż Global GS uniwersalny zabkowany 15 cm



Cena	349,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2323483
Producent	GLOBAL

Opis produktu

Nóż Global GS uniwersalny zabkowany 15 cm

Nóż Global GS to wysokiej jakości uniwersalny nóż z zabkowanym ostrzem o długości 15 cm, który świetnie sprawdza się do krojenia produktów o twardszej skórce i miękkim wnętrzu – jak pomidory, pieczywo, cytrusy czy kielbasa. Zabkowane ostrze zapewnia precyzyjne cięcie bez miażdżenia delikatnych składników.

Charakterystyczną cechą noży Global jest ich jednolita konstrukcja ze stali nierdzewnej – zarówno rękojeść, jak i ostrze wykonane są z jednego kawałka metalu, co zapewnia wyjątkową higienę i trwałość. Rękojeść ma charakterystyczne wgłębienia, które poprawiają chwyt i zapobiegają ślizganiu się noża w dłoni.

Model GS należy do lżejszej i bardziej poręcznej serii noży Global, idealnej do precyzyjnych zadań w kuchni. Dzięki doskonałemu wyważeniu i ostrości, jest ceniony zarówno przez profesjonalistów, jak i domowych kucharzy.

Ostrze - Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość - 56-58 HRC
Długość całkowita - 26,5 cm
Długość ostrza - 15 cm
Szerokość klingi - 2,5 cm
Grubość klingi - 2 mm
Sposób ostrzenia - ostrze zabkowane
Waga - ok. 113 g

Made in Japan