Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-global-gsf-15-do-obierania-8-cm-p-8214.html

Nóż Global GSF-15 do obierania 8 cm



Cena	**169,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2325487**
Producent	**GLOBAL**

Opis produktu

Nóż Global GSF-15 do obierania 8 cm

Nóż Global GSF-46 to kompaktowy nóż do obierania o długości ostrza 8 cm, zaprojektowany z myślą o precyzyjnych pracach kuchennych, takich jak obieranie, krojenie drobnych warzyw i owoców czy usuwanie gniazd nasiennych. W całości wykonany jest ze stali nierdzewnej CROMOVA 18, co zapewnia mu trwałość, odporność na korozję i długo utrzymującą się ostrość. Charakterystyczna dla noży Global konstrukcja typu "monoblok" – czyli bez łączeń między rękojeścią a ostrzem – nie tylko ułatwia utrzymanie higieny, ale też sprawia, że nóż jest bardzo dobrze wyważony.

Rękojeść ma charakterystyczną perforację (drobne wgłębienia), które poprawiają chwyt i zapobiegają ślizganiu się dłoni podczas pracy. Dzięki kompaktowym rozmiarom i ostremu, lekko zakrzywionemu ostrzu, GSF-46 idealnie nadaje się do zadań wymagających precyzji. To popularny wybór zarówno wśród profesjonalnych kucharzy, jak i pasjonatów gotowania, którzy cenią sobie jakość, ergonomię i stylowy design.

Ostrze – Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa
Twardość – 56-58 HRC
Długość całkowita – 19,0 cm
Długość ostrza – 8 cm
Szerokość klingi – 1,0 cm
Grubość klingi – 1,1 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga – ok. 60 g

Made in Japan