

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	<b>169,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2325487</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>

### 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**