

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