

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-gsf-31-do-obierania-duza-raczka-8-cm-p-8216.html>

Nóż Global GSF-31 do obierania duża rączka 8 cm



| | |
|------------------|-------------------|
| Cena | 199,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 2321163 |
| Producent | GLOBAL |

Opis produktu

Nóż Global GSF-31 do obierania duża rączka 8 cm

Nóż Global GSF-31 to wysokiej jakości, japoński nóż kuchenny przeznaczony głównie do obierania i drobnych prac przy warzywach oraz owocach. Ma krótkie, 8-centymetrowe ostrze, które zapewnia dużą precyzję cięcia. Ten model wyróżnia się nieco większą rękojeścią niż standardowe noże obierające z tej serii, co sprawia, że lepiej leży w dłoni — szczególnie osobom o większych dłoniach lub tym, którzy preferują pewniejszy chwyt.

Cały nóż wykonany jest z jednego kawałka stali nierdzewnej (stal CROMOVA 18), dzięki czemu nie ma łączeń, w których mogłyby gromadzić się resztki jedzenia. Ostrze jest wyjątkowo ostre, trwałe i odporne na korozję. Charakterystyczna, perforowana rękojeść została wypełniona piaskiem, by zapewnić idealne wyważenie noża.

To kompaktowe narzędzie sprawdzi się w codziennej kuchennej pracy, zwłaszcza tam, gdzie liczy się precyzja i wygoda.

Ostrze - Stal nierdzewna CROMOVA 18

Rękojeść - stalowa

Twardość - 56-58 HRC

Długość całkowita - 18,5 cm

Długość ostrza - 8 cm

Szerokość klingi - 1,5 cm

Grubość klingi - 2 mm

Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny

Waga - ok. 90 g

Made in Japan