

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-ni-do-obierania-9-cm-p-8173.html>

Nóż Global NI do obierania 9 cm



Cena	199,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2323001
Producent	GLOBAL

Opis produktu

Nóż Global NI do obierania 9 cm

Nóż Global NI do obierania o długości 9 cm to poręczne i precyzyjne narzędzie kuchenne stworzone do obierania, krojenia i szatkowania mniejszych warzyw i owoców. Charakteryzuje się smukłą, ostro zakończoną klingą, która ułatwia dokładne manewrowanie nawet przy bardziej wymagających zadaniach, jak np. wycinanie gniazd nasiennych czy oczyszczanie produktów.

Ostrze wykonane jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej CROMOVA 18, znanej ze swojej twardości, odporności na korozję i długotrwałego zachowania ostrości. Rękojeść, typowa dla noży Global, jest metalowa, ergonomicznie wyprofilowana i posiada charakterystyczną, antypoślizgową fakturę w formie wgłębień. Dzięki temu nóż pewnie leży w dłoni i dobrze się nim pracuje nawet przez dłuższy czas.

Seria NI wyróżnia się nowoczesnym wzornictwem – rękojeść jest masywniejsza i lepiej wyważona niż w klasycznych modelach Global, co zapewnia większy komfort i kontrolę. To idealny wybór dla osób szukających kompaktowego, ale bardzo precyzyjnego noża do codziennych zadań kuchennych.

Zastosowanie:

Idealny do:

- obierania owoców i warzyw,
- krojenia ziół i drobnych składników,
- dekorowania potraw.

Ostrze - Stal nierdzewna CROMOVA 18

Rękojeść - stalowa

Twardość - 56-58 HRC

Długość całkowita - 19,4 cm

Długość ostrza - 9,0 cm

Szerokość klingi - 2,2 cm

Grubość klingi - 1,8 mm

Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny

Waga - ok. 95 g

Made in Japan