

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-ni-do-pieczywa-21-cm-p-8180.html>

Nóż Global NI do pieczywa 21 cm



Cena	389,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2320102
Producent	GLOBAL

Opis produktu

Nóż Global NI do pieczywa 21 cm

Nóż Global NI do pieczywa o długości 21 cm to wysokiej klasy japońskie narzędzie kuchenne, zaprojektowane z myślą o precyzyjnym i komfortowym krojeniu pieczywa – zarówno chrupiących bagietek, jak i miękkiego chleba tostowego.

Ostrze wykonane jest z twardej, odpornej na korozję stali nierdzewnej CROMOVA 18, która długo utrzymuje ostrość. Ząbkowana krawędź pozwala łatwo przecinać twardą skórkę bez zgniatania wnętrza pieczywa. Charakterystyczna rękojeść z nierdzewnej stali, z delikatnie profilowanym kształtem i chropowatą powierzchnią, zapewnia pewny chwyt i świetną kontrolę nad nożem.

Global NI to nowsza linia noży marki Global – charakteryzuje się bardziej ergonomicznym kształtem i nieco masywniejszą rękojeścią w porównaniu do klasycznych modeli. Całość ma nowoczesny, jednolity wygląd – nóż jest kuty z jednego kawałka metalu, co zwiększa jego trwałość i higienę.

To idealny wybór dla tych, którzy szukają precyzji, niezawodności i elegancji w codziennym krojeniu pieczywa.

Ostrze - Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość - 56-58 HRC
Długość całkowita - 33,5 cm
Długość ostrza - 21 cm
Szerokość klingi - 3,5 cm
Grubość klingi - 1,9 mm
Sposób ostrzenia - ostrze ząbkowane
Waga - ok. 155 g

Made in Japan