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**
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