

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-ni-elastyczny-noz-do-filetowania-18-cm-p-8182.html>

Nóż Global NI elastyczny nóż do filetowania 18 cm



Cena	399,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2320140
Producent	GLOBAL

Opis produktu

Nóż Global NI elastyczny nóż do filetowania 18 cm

Nóż Global NI elastyczny do filetowania o długości 18 cm to wysokiej klasy narzędzie kuchenne zaprojektowane z myślą o precyzyjnej pracy, zwłaszcza przy oddzielaniu mięsa od kości oraz filetowaniu ryb i mięsa. Charakteryzuje się smukłym, cienkim i elastycznym ostrzem, które ułatwia prowadzenie noża tuż przy ościach czy kościach, zapewniając maksymalną kontrolę i dokładność cięcia.

Wykonany jest ze stali nierdzewnej CROMOVA 18, która zapewnia mu odporność na korozję, długotrwałą ostrość i łatwość w ostrzeniu. Rękojeść noża jest ergonomiczna, płynnie połączona z ostrzem i wypełniona piaskiem dla lepszego wyważenia. Ma charakterystyczną, antypoślizgową powierzchnię z drobnymi wgłębieniami, co zwiększa komfort i bezpieczeństwo pracy.

Design noża Global NI jest nowoczesny i minimalistyczny – stanowi połączenie funkcjonalności i estetyki. To profesjonalne narzędzie, które sprawdzi się zarówno w kuchniach domowych, jak i w gastronomii.

Ostrze - Stal nierdzewna CROMOVA 18

Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem

Twardość - 56-58 HRC

Długość całkowita - 31,0 cm

Długość ostrza - 18 cm

Szerokość klingi - 2,6 cm

Grubość klingi - 1,3 mm

Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny

Waga - ok. 118 g

Made in Japan