Nóż Global NI orientalny nóż szefa kuchni 11 cm



Cena	**369,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2320057**
Producent	**GLOBAL**

Opis produktu

Nóż Global NI orientalny nóż szefa kuchni 11 cm

Nóż Global NI orientalny nóż szefa kuchni o długości 11 cm to kompaktowy i precyzyjny nóż kuchenny, zaprojektowany z myślą o dokładnym krojeniu, siekaniu i plastrowaniu warzyw, ziół czy mniejszych kawałków mięsa. Jest częścią prestiżowej linii Global NI, znanej z nowoczesnego designu i japońskiej precyzji wykonania.

Charakterystyczną cechą tego noża jest jego lekka, dobrze wyważona konstrukcja – wykonany jest z jednego kawałka stali nierdzewnej (stal CROMOVA 18), co zapewnia trwałość, odporność na korozję i łatwe czyszczenie. Ostrze jest bardzo ostre i długo zachowuje swoją jakość dzięki odpowiedniemu hartowaniu.

Rękojeść noża ma charakterystyczne wgłębienia (dziurkowany wzór), które poprawiają chwyt i zapobiegają ślizganiu się dłoni, nawet gdy są mokre. Dzięki orientalnemu (japońskiemu) profilowi ostrza nóż umożliwia precyzyjne cięcia i płynne ruchy, co docenią zarówno profesjonaliści, jak i domowi pasjonaci gotowania.

Podsumowując, to elegancki, funkcjonalny i wysokiej jakości nóż idealny do codziennych, precyzyjnych prac w kuchni.

Ostrze - Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość - 56-58 HRC
Długość całkowita - 23,0 cm
Długość ostrza - 11,0 cm
Szerokość klingi - 3,4 cm
Grubość klingi - 1,8 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga - ok. 95 g

Made in Japan