

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-ni-orientalny-noz-szefa-kuchni-16-cm-p-8183.html>

## Nóż Global NI orientalny nóż szefa kuchni 16 cm



Cena	<b>439,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2320097</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>

### Opis produktu

#### Nóż Global NI orientalny nóż szefa kuchni 16 cm

Nóż Global NI orientalny nóż szefa kuchni o długości ostrza 16 cm to profesjonalne narzędzie kuchenne, które łączy w sobie japońską precyzję z nowoczesnym designem. Ostrze wykonane jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej, co zapewnia mu wyjątkową trwałość, ostrość oraz odporność na korozję. Jego długość 16 cm idealnie sprawdza się do precyzyjnego krojenia, siekania i szatkowania różnorodnych składników — od warzyw, przez mięso, aż po ryby.

Rękojeść noża jest ergonomiczna i lekka, często wykonana z jednego kawałka stali, co ułatwia kontrolę nad narzędziem i zapewnia wygodę podczas długotrwałej pracy w kuchni. Charakterystycznym elementem noży Global jest ich stalowa, gładka powierzchnia z perforacjami na rękojeści, które zwiększają przyczepność i zapobiegają ślizganiu się noża w dłoni.

Całość noża prezentuje się bardzo nowocześnie i minimalistycznie, a jego właściwości techniczne sprawiają, że jest to doskonały wybór zarówno dla profesjonalnych kucharzy, jak i wymagających amatorów gotowania, którzy cenią sobie precyzję i jakość narzędzi kuchennych.

**Ostrze** - Stal nierdzewna CROMOVA 18

**Rękojeść** - stalowa wypełniona piaskiem

**Twardość** - 56-58 HRC

**Długość całkowita** - 30,0 cm

**Długość ostrza** - 16 cm

**Szerokość klingi** - 4,2 cm

**Grubość klingi** - 2,1 mm

**Sposób ostrzenia** - szlif dwustronny symetryczny

**Waga** - ok. 181 g

**Made in Japan**