

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	439,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2320097
Producent	GLOBAL

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