Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-global-ni-orientalny-noz-szefa-kuchni-20-cm-p-8186.html

Nóż Global NI orientalny nóż szefa kuchni 20 cm



Cena	**459,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2320103**
Producent	**GLOBAL**

Opis produktu

Nóż Global NI orientalny nóż szefa kuchni 20 cm

Nóż Global NI orientalny nóż szefa kuchni 20 cm to wysokiej jakości japoński nóż kuchenny, który wyróżnia się nowoczesnym designem i funkcjonalnością. Został zaprojektowany z myślą o precyzyjnym, wszechstronnym krojeniu — świetnie sprawdza się zarówno przy cięciu mięsa, ryb, jak i warzyw.

Główne cechy:

- Ostrze ma długość 20 cm i wykonane jest z twardej stali nierdzewnej CROMOVA 18, która długo zachowuje ostrość i jest odporna na korozję.
- Kształt ostrza inspirowany jest orientalnymi nożami, co nadaje mu nieco inny profil niż klasyczne noże europejskie — ma lekko zakrzywioną krawędź, dzięki czemu dobrze nadaje się do techniki kołysania podczas krojenia.
- Rękojeść wykonana jest z tej samej stali co ostrze, jest ergonomiczna i posiada charakterystyczne wgłębienia, które poprawiają chwyt i zapobiegają ślizganiu się dłoni.
- Balans noża jest bardzo dobrze wyważony, ponieważ nóż wykonany jest z jednego kawałka stali.

To narzędzie szczególnie cenione przez profesjonalnych kucharzy i entuzjastów gotowania, którzy szukają precyzji, trwałości i eleganckiego wyglądu w jednym narzędziu.

Ostrze - Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość - 56-58 HRC
Długość całkowita - 34,0 cm
Długość ostrza - 20 cm
Szerokość klingi - 4,6 cm
Grubość klingi - 2,2 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga - ok. 212 g

Made in Japan