Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-global-ni-orientalny-noz-szefa-kuchni-20-cm-zlobiony-p-8188.html



Nóż Global NI orientalny nóż szefa kuchni 20 cm - żłobiony

Cena	**519,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2320035**
Producent	**GLOBAL**

Opis produktu

Nóż Global NI orientalny nóż szefa kuchni 20 cm - żłobiony

Nóż Global NI orientalny nóż szefa kuchni 20 cm – żłobiony to wysokiej klasy narzędzie kuchenne stworzone z myślą o profesjonalistach i wymagających domowych kucharzach. Wywodzi się z renomowanej japońskiej marki Global, znanej z doskonałej jakości, precyzji wykonania i charakterystycznego designu.

Ten konkretny model ma 20-centymetrowe ostrze o orientalnym kształcie, które przypomina połączenie europejskiego noża szefa z japońskim gyuto. Jest żłobiony, czyli posiada specjalne wyżłobienia (rowki) po bokach ostrza – to pomaga zmniejszyć przywieranie jedzenia do noża, co jest szczególnie przydatne przy krojeniu np. warzyw, mięsa czy ryb.

Wykonany został z jednego kawałka wysokogatunkowej stali nierdzewnej, co zapewnia mu dużą trwałość i odporność na korozję. Ostrze jest bardzo ostre, długo trzyma krawędź tnącą, a jego szlif pozwala na precyzyjne cięcia. Rękojeść noża jest ergonomiczna, delikatnie profilowana i dobrze leży w dłoni – wykonana z tej samej stali co ostrze, co sprawia, że nóż jest higieniczny i łatwy do utrzymania w czystości.

Całość ma elegancki, nowoczesny wygląd, a balans noża jest tak dobrany, by zapewniać wygodę nawet przy dłuższej pracy. To wszechstronne narzędzie, które świetnie sprawdzi się zarówno w codziennym gotowaniu, jak i przy bardziej wymagających zadaniach kulinarnych.

Ostrze - Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość - 56-58 HRC
Długość całkowita - 34,0 cm
Długość ostrza - 20 cm
Szerokość klingi - 4,7 cm
Grubość klingi - 2,1 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga - ok. 210 g

Made in Japan