

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 orientальnym 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