

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-ni-orientalny-noz-szefa-kuchni-26-cm-p-8187.html>

Nóż Global NI orientalny nóż szefa kuchni 26 cm



Cena	479,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2320110
Producent	GLOBAL

Opis produktu

Nóż Global NI orientalny nóż szefa kuchni 26 cm

Nóż **Global NI orientalny nóż szefa kuchni 26 cm** to profesjonalne narzędzie kuchenne stworzone z myślą o precyzyjnym i wszechstronnym krojeniu. Ma charakterystyczny, nowoczesny wygląd – wykonany jest w całości z wysokiej jakości stali nierdzewnej, co sprawia, że nie tylko świetnie się prezentuje, ale też jest wyjątkowo trwały i odporny na korozję.

Jego **ostrze o długości 26 cm** ma kształt inspirowany japońskimi nożami szefa kuchni, co czyni go idealnym do krojenia warzyw, mięsa, ryb i ziół z dużą precyzją. Dzięki **cienkiemu, ale wytrzymałemu ostrzu**, nóż łatwo wchodzi w produkty i pozwala na bardzo dokładne cięcia.

Rękojeść jest **zintegrowana z ostrzem**, co zapewnia doskonałą higienę i wygodę użytkowania – nie ma zakamarków, gdzie mogłyby gromadzić się resztki jedzenia. Jej **ergonomiczny kształt i charakterystyczna perforacja** zapewniają pewny chwyt, nawet przy mokrych dłoniach.

Model ten należy do serii **Global NI**, która wyróżnia się bardziej nowoczesnym designem i nieco masywniejszą budową w porównaniu do klasycznej linii Global – co przypadnie do gustu osobom preferującym solidniejsze narzędzia kuchenne.

To nóż idealny dla **poważnych pasjonatów gotowania i profesjonalnych kucharzy**, którzy oczekują od narzędzi najwyższej jakości, precyzji i trwałości.

Ostrze - Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość - 56-58 HRC
Długość całkowita - 40 cm
Długość ostrza - 26 cm
Szerokość klingi - 4,9 cm
Grubość klingi - 1,8 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga - ok. 242 g

Made in Japan