

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-ni-santoku-18-cm-p-8185.html>

Nóż Global NI Santoku 18 cm



Cena	459,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2320080
Producent	GLOBAL

Opis produktu

Nóż Global NI Santoku 18 cm

Nóż Global NI Santoku o długości 18 cm to wysokiej klasy japoński nóż kuchenny, zaprojektowany z myślą o uniwersalnym zastosowaniu. Nazwa „Santoku” oznacza „trzy cnoty” – czyli cięcie, siekanie i krojenie w kostkę – co dobrze oddaje jego funkcjonalność. Sprawdza się zarówno do warzyw, mięsa, jak i ryb.

Ten konkretny model pochodzi z serii Global NI, która charakteryzuje się nowocześniejszym wyglądem w porównaniu do klasycznej serii Global. Ostrze jest nieco szersze, a rękojeść większa i bardziej ergonomiczna – dobrze leży w dłoni i zapewnia lepszą kontrolę nad cięciem.

Nóż wykonany jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej (stal CROMOVA 18), odpornej na korozję i długo utrzymującej ostrość. Dzięki jednolitej konstrukcji – ostrze i rękojeść stanowią całość – nóż jest nie tylko trwały, ale też bardzo higieniczny, ponieważ nie ma łączeń, w których mogłyby gromadzić się resztki jedzenia.

To narzędzie kuchenne dla osób, które cenią precyzję, wygodę i styl. Świetnie nadaje się zarówno do codziennego gotowania, jak i do bardziej wymagających zadań w kuchni.

Ostrze - Stal nierdzewna CROMOVA 18

Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem

Twardość - 56-58 HRC

Długość całkowita - 30,0 cm

Długość ostrza - 18,0 cm

Szerokość klingi - 4,7 cm

Grubość klingi - 2,1 mm

Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny

Waga - ok. 200 g

Made in Japan