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**