

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

## Nóż Global NI Santoku 18 cm



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

### 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**