

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-sai-do-obierania-10-cm-p-8159.html>

## Nóż Global SAI do obierania 10 cm



Cena	<b>479,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2322001</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>

### Opis produktu

#### Nóż Global SAI do obierania 10 cm

**Nóż Global SAI do obierania 10 cm** to wysokiej klasy narzędzie kuchenne zaprojektowane z myślą o precyzyjnym obieraniu i drobnych pracach kuchennych. Charakteryzuje się krótkim, 10-centymetrowym ostrzem, które pozwala na dużą kontrolę i dokładność podczas pracy z warzywami, owocami czy innymi niewielkimi produktami.

Ostrze wykonane jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej, znanej ze swojej twardości, odporności na korozję oraz długiego utrzymywania ostrości. W serii SAI zastosowano wielowarstwową stal, co wpływa na trwałość noża oraz nadaje mu charakterystyczny, elegancki wygląd z delikatnym wzorem na ostrzu.

Rękojeść noża jest ergonomicznie ukształtowana i wykonana ze stali – dzięki temu całość tworzy jednolitą, higieniczną konstrukcję bez miejsc, w których mogłyby się gromadzić resztki jedzenia. Dodatkowo uchwyt ma drobne wgłębienia, które poprawiają chwyt i zapobiegają ślizganiu się dłoni, nawet jeśli jest mokra.

To idealny wybór dla osób, które cenią sobie jakość, precyzję i nowoczesny design w kuchni.

#### Zastosowanie:

Idealny do:

- obierania owoców i warzyw,
- krojenia ziół i drobnych składników,
- dekorowania potraw.

**Ostrze** – 3-warstwowy materiał CROMOVA 18 SANSO, stal nierdzewna młotkowana

**Rękojeść** – stalowa wypełniona piaskiem

**Twardość** – 56-58 HRC

**Długość ostrza** – 10 cm

**Szerokość klingi** – 2,6 cm

**Grubość klingi** – 2,2 mm

**Sposób ostrzenia** – szlif dwustronny symetryczny

**Waga** – ok. 99 g

**Made in Japan**