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	**479,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2322001**
Producent	**GLOBAL**

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