

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