Nóż Global SAI do obierania 9 cm



Cena	**269,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2320022**
Producent	**GLOBAL**

Opis produktu

Nóż Global SAI do obierania 9 cm

Nóż Global SAI do obierania 9 cm to wysokiej klasy narzędzie kuchenne zaprojektowane z myślą o precyzyjnym obieraniu i drobnych pracach kuchennych. Charakteryzuje się krótkim, 9-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 – Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa
Twardość – 56-58 HRC
Długość całkowita – 20,5 cm
Długość ostrza – 9 cm
Szerokość klingi – 2,2 m
Grubość klingi – 2 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustrony symetryczny
Waga – ok. 111 g

Made in Japan