

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-sai-do-obierania-9-cm-p-8157.html>

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 cm

Grubość klingi - 2 mm

Sposób ostrzenia - szlif dwustrony symetryczny

Waga - ok. 111 g

Made in Japan