

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	<b>269,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2320022</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>

### 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**