

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-sai-do-pieczywa-23-cm-p-8162.html>

Nóż Global SAI do pieczywa 23 cm



Cena	645,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2324006
Producent	GLOBAL

Opis produktu

Nóż Global SAI do pieczywa 23 cm

Nóż Global SAI do pieczywa o długości 23 cm to wysokiej klasy japoński nóż zaprojektowany z myślą o łatwym i precyzyjnym krojeniu chleba oraz innych wypieków. Posiada ząbkowane ostrze, które skutecznie radzi sobie ze skórką, nie miażdżąc przy tym miękkiego wnętrza pieczywa. Wykonany jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej o podwyższonej twardości, co zapewnia długotrwałą ostrość i odporność na korozję.

Rękojeść noża płynnie łączy się z ostrzem, co nie tylko poprawia higienę (brak szczelin, w których mogłyby zbierać się resztki jedzenia), ale też zapewnia nowoczesny i elegancki wygląd. Dodatkowo jest ergonomicznie ukształtowana i posiada drobne wgłębienia, które poprawiają chwyt i kontrolę nad nożem podczas pracy. Nóż SAI to część prestiżowej serii noży Global, znanej z doskonałego wyważenia i jakości wykonania.

To narzędzie dla osób ceniących sobie zarówno funkcjonalność, jak i estetykę – idealne zarówno dla profesjonalnych kucharzy, jak i pasjonatów gotowania.

Ostrze - 3-warstwowy materiał CROMOVA 18 SANZO, stal nierdzewna młotkowana

Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem

Twardość - 56-58 HRC

Długość całkowita - 37,5 cm

Długość ostrza - 23 cm

Szerokość klingi - 3,7 cm

Grubość klingi - 2,5 mm

Sposób ostrzenia - ostrze ząbkowane

Waga - ok. 242 g

Made in Japan