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 SANSO, 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