

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-sai-do-porcjowania-21-cm-p-8164.html>

Nóż Global SAI do porcjowania 21 cm



Cena	719,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2324003
Producent	GLOBAL

Opis produktu

Nóż Global SAI do porcjowania 21 cm

Nóż Global SAI do porcjowania o długości ostrza 21 cm to wysokiej jakości narzędzie kuchenne zaprojektowane do precyzyjnego krojenia mięsa, ryb i innych składników na równe kawałki. Ma smukłe, długie ostrze, które umożliwia płynne i dokładne cięcia, co jest szczególnie przydatne podczas porcjowania dużych kawałków mięsa czy filetowania. Nóż ten cechuje się lekką konstrukcją i ergonomicznym uchwytem, co zapewnia komfort i pewny chwyt podczas pracy. Ostrze wykonane jest ze stali nierdzewnej, dzięki czemu jest trwałe, odporne na korozję i łatwe w utrzymaniu ostrości. Global SAI to linia profesjonalnych noży, ceniona za precyzję, wyważenie i nowoczesny design.

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

Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem

Twardość - 56-58 HRC

Długość całkowita - 36 cm

Długość ostrza - 21 cm

Szerokość klingi - 4,4 cm

Grubość klingi - 2,5 mm

Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny

Waga - ok. 245 g

Made in Japan