

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