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