Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-global-sai-do-warzyw-15-cm-p-8161.html

Nóż Global SAI do warzyw 15 cm



Cena	**559,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2321300**
Producent	**GLOBAL**

Opis produktu

Nóż Global SAI do warzyw 15 cm

Nóż Global SAI do warzyw o długości ostrza 15 cm to wysokiej jakości narzędzie kuchenne stworzone z myślą o precyzyjnej i wygodnej pracy przy krojeniu warzyw. Ma charakterystyczny japoński design – smukły, lekki i doskonale wyważony. Ostrze wykonane jest z twardej stali nierdzewnej (CROMOVA 18 SANSO), co zapewnia mu trwałość, odporność na korozję i długotrwałą ostrość. Cechą szczególną serii SAI są delikatne wgłębienia na ostrzu, które zmniejszają przywieranie krojonych produktów do powierzchni noża.
Rękojeść jest ergonomiczna, (wypełniona piaskiem) i idealnie dopasowuje się do dłoni. Jej faktura zwiększa pewność chwytu, nawet przy wilgotnych dłoniach. Nóż świetnie sprawdza się w codziennej kuchni – szczególnie przy siekaniu, krojeniu w kostkę czy szatkowaniu warzyw. To połączenie nowoczesnej technologii, tradycji japońskiego rzemiosła i estetyki, które docenią zarówno profesjonaliści, jak i pasjonaci gotowania.

Ostrze – 3-warstwowy materiał CROMOVA 18 SANSO, stal nierdzewna młotkowana
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość – 56-58 HRC
Długość całkowita – 28 cm
Długość ostrza – 15 cm
Szerokość klingi – 4 cm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Grubość klingi – 2,5 mm
Waga – ok. 180 g

Made in Japan