

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 SANZO), 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 SANZO, 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