

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-sai-santoku-19-cm-p-8166.html>

## Nóż Global SAI Santoku 19 cm



Cena	<b>719,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2324004</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>

### Opis produktu

#### Nóż Global SAI Santoku 19 cm

**Nóż Global SAI Santoku 19 cm** to wszechstronny nóż kuchenny zaprojektowany z myślą o precyzji i wygodzie użytkowania. Santoku to japoński typ noża, który łączy w sobie cechy noża do krojenia, siekania i krojenia w plastry. Ostrze ma długość 19 cm, co czyni go idealnym do codziennych zadań kuchennych — od krojenia warzyw, przez siekanie ziół, aż po porcjowanie mięsa i ryb.

Charakterystyczne dla noży Global jest wykonanie z wysokiej jakości stali nierdzewnej, która jest odporna na korozję i bardzo trwała. Ostrze jest cienkie i bardzo ostre, co pozwala na precyzyjne cięcie bez konieczności używania dużej siły. Rękojeść noża jest ergonomiczna, lekka i dobrze wyważona, co zapewnia komfort pracy nawet podczas dłuższego użytkowania. Dodatkowo, całość noża ma nowoczesny, minimalistyczny design z charakterystycznym wzorem drobnych wypustek na rękojeści, które poprawiają chwyt.

Podsumowując, Global SAI Santoku 19 cm to nóż dla osób, które cenią sobie wysoką jakość, precyzję i komfort podczas przygotowywania posiłków. Idealny zarówno dla amatorów, jak i profesjonalistów w kuchni.

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

**Rękojeść** - stalowa wypełniona piaskiem

**Twardość** - 56-58 HRC

**Długość całkowita** - 34,0 cm

**Długość ostrza** - 19,0 cm

**Szerokość klingi** - 4,8 cm

**Grubość klingi** - 2,1 mm

**Sposób ostrzenia** - szlif dwustronny symetryczny

**Waga** - ok. 257 g

**Made in Japan**