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

Nóż Global SAI Santoku 19 cm



Cena	**719,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2324004**
Producent	**GLOBAL**

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