

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-sai-szefa-kuchni-14-cm-p-8160.html>

Nóż Global SAI szefa kuchni 14 cm



Cena	539,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2320020
Producent	GLOBAL

Opis produktu

Nóż Global SAI szefa kuchni 14 cm

Nóż Global SAI szefa kuchni o długości ostrza 14 cm to wysokiej klasy narzędzie kuchenne zaprojektowane z myślą o precyzyjnej i komfortowej pracy. Charakteryzuje się nowoczesnym, minimalistycznym wyglądem oraz znakomitą wyważeniem. Ostrze wykonane jest z wysokogatunkowej stali nierdzewnej, a dzięki specjalnej technologii hartowania zachowuje ostrość na dłużej niż tradycyjne noże.

Rękojeść jest ergonomiczna, gładko połączona z ostrzem i posiada charakterystyczne wgłębienia, które poprawiają chwyt i zapobiegają ślizganiu się dłoni — nawet mokrej. Całość jest wykonana z jednego kawałka stali, co ułatwia utrzymanie noża w czystości i zwiększa jego trwałość.

Dzięki długości 14 cm nóż ten sprawdza się doskonale do codziennego użytku — jest wystarczająco duży, by kroić warzywa, mięso i zioła, a jednocześnie na tyle poręczny, by precyzyjnie pracować na mniejszych produktach. To idealny wybór zarówno dla ambitnych domowych kucharzy, jak i profesjonalistów ceniących jakość i niezawodność.

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

Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem

Twardość - 56-58 HRC

Długość całkowita - 27 cm

Długość ostrza - 14 cm

Szerokość klingi - 3,3 cm

Grubość klingi - 2,5 mm

Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny

Waga - ok. 152 g

Made in Japan