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 znakomitym 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