

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	<b>539,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2320020</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>

### 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**