

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-sai-szefa-kuchni-19-cm-p-8163.html>

## Nóż Global SAI szefa kuchni 19 cm



Cena	<b>699,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2324002</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>

### Opis produktu

#### Nóż Global SAI szefa kuchni 19 cm

Nóż Global SAI szefa kuchni o długości ostrza 19 cm to wysokiej klasy narzędzie kuchenne zaprojektowane z myślą o profesjonalistach i wymagających domowych kucharzach. Charakteryzuje się nowoczesnym, japońskim designem i wykonaniem z najwyższej jakości materiałów. Ostrze zostało wykonane z wyjątkowo twardej stali nierdzewnej (pokrytej dodatkowymi warstwami), co zapewnia mu długotrwałą ostrość, odporność na korozję i uszkodzenia.

Jego ergonomiczna, stalowa rękojeść z delikatnymi wgłębieniami zapewnia pewny chwyt i komfort pracy, nawet podczas długiego gotowania. Równowaga między ostrzem a uchwytem sprawia, że nóż jest bardzo dobrze wyważony i łatwy w prowadzeniu. Dzięki uniwersalnej długości ostrza (19 cm), sprawdza się idealnie do większości zadań kuchennych – od krojenia warzyw, przez porcjowanie mięsa, po siekanie ziół.

To elegancki, precyzyjny i trwały nóż, który łączy w sobie japońskie rzemiosło z nowoczesną funkcjonalnością.

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

**Rękojeść** - stalowa wypełniona piaskiem

**Twardość ostrza** - 56-58 HRC

**Długość całkowita** - 34 cm

**Długość ostrza** - 19 cm

**Szerokość klingi** - 4,5 cm

**Grubość klingi** - 2,5 mm

**Sposób ostrzenia** - szlif dwustronny symetryczny

**Waga** - ok. 245 g

**Made in Japan**