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	**699,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2324002**
Producent	**GLOBAL**

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