

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