

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-sai-uniwersalny-elastyczny-17-cm-p-8158.html>

## Nóż Global SAI uniwersalny elastyczny 17 cm



Cena	<b>479,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2320068</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>

### Opis produktu

#### Nóż Global SAI uniwersalny elastyczny 17 cm

Nóż Global SAI uniwersalny elastyczny 17 cm to wysokiej klasy narzędzie kuchenne stworzone z myślą o precyzyjnym krojeniu różnych składników. Ma długość ostrza 17 cm i elastyczne, cienkie ostrze, które świetnie sprawdza się przy zadaniach wymagających dokładności – takich jak filetowanie ryb, krojenie mięsa bez kości czy warzyw.

Charakteryzuje się charakterystycznym, nowoczesnym designem – ostrze i rękojeść wykonane są z jednej całości stali nierdzewnej, co zapewnia trwałość i higienę. Ostrze jest wykonane ze stali wysokowęglowej z dodatkiem molibdenu i wanadu, dzięki czemu długo zachowuje ostrość. Dodatkowo, model SAI ma specjalnie ukształtowaną rękojeść z wygrawerowanymi zagłębieniami, które poprawiają chwyt i zapobiegają ślizganiu się dłoni.

To nóż z japońską precyzją, idealny dla osób, które szukają profesjonalnego narzędzia do codziennego gotowania – lekkiego, dobrze wyważonego i niezwykle ostrego.

**Ostrze** – Stal nierdzewna CROMOVA 18

**Rękojeść** - stalowa wypełniona piaskiem

**Twardość** – 56-58 HRC

**Długość całkowita** – 29,5 cm

**Długość ostrza** – 17 cm

**Szerokość klingi** – 3 cm

**Grubość klingi** – 1,5 mm

**Sposób ostrzenia** - szlif dwustronny symetryczny

**Waga** – ok. 122 g

**Made in Japan**