

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	479,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2320068
Producent	GLOBAL

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