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