

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-santoku-18cm-p-5810.html>

## Nóż Global Santoku 18cm.



|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Cena             | <b>428,00 zł</b>  |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>   |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b> |
| Numer katalogowy | <b>2310046</b>    |
| Producent        | <b>GLOBAL</b>     |

### Opis produktu

Global Santoku - nóż japońskiego szefa kuchni. Jest to nóż ogólnego zastosowania do czego nawiązuje jego nazwa, Santoku po japońsku oznacza "trzy cnoty" - chodzi tu o warzywa, ryby i mięso. Jest doskonałym nożem do wszelkiego rodzaju mięs, ryb a także świetnie sprawdza się jako nóż do warzyw. Santoku przypomina nieco japoński nóż Gyuto, ale jest bardziej "przysadzisty" a ostrze ma mniejszą krzywiznę co ułatwia siekanie.

Stal CROMOVA 18 została stworzona przez firmę Global. Charakteryzuje się ona dużą wytrzymałością i odpornością na rdzę. Charakterystyczna ręczka jest wygodna i dobrze wyważona.

Ten doskonały nóż jest używany przez Japończyków do przygotowywania warzyw, mięsa i ryb. Idealnie się nim sieka i kroi w kostkę czy paski.

Jest to jeden z najpopularniejszych modeli obecny niemal w każdej kuchni w Azji.

---

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 305 mm

Szerokość ostrza: 43 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 177 g

Stal: CROMOVA 18

HRC: 56-58 HRC +/- 1

Rękojeść: stalowa wypełniona piaskiem

Nierdzewny

Zaostrzony: szlif dwustronny symetryczny

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**