

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-szeffa-kuchni-16cm-p-5817.html>

## Nóż Global szefa kuchni 16cm



Cena	<b>399,00 zł</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2310058</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>

### Opis produktu

Japoński nóż Global Gyuto jest nożem ogólnego zastosowania, jest to odpowiednik zachodniego noża szefa kuchni. Pierwotnie używany głównie do krojenia wołowiny dziś jest powszechnie stosowany w profesjonalnej kuchni jako nóż wszechstronny. Wykorzystuje się go do krojenia i siekania warzyw, do krojenia dużych kawałków mięsa, a także do precyzyjnych nacięć wykonywanych zbiegającą się w szpic końcówką noża.

Stal CROMOVA 18 została stworzona przez firmę Global. Charakteryzuje się ona dużą wytrzymałością i odpornością na rdzę. Charakterystyczna rączka 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: 160 mm

Długość całkowita: 280 mm

Szerokość ostrza: 36 mm

Grubość ostrza: 2,0mm

Waga: 152 g

Stal: CROMOVA 18

HRC: 56-58 HRC

Rękojeść: stalowa wypełniona piaskiem

Nierdzewny

Zaostrzony: szlif dwustronny symetryczny

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**