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

# Nóż Global szefa kuchni 16cm



| | |
|---|---|
| Cena | **399,00 zł** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **2310058** |
| Producent | **GLOBAL** |

## 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**