

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-szeffa-kuchni-20cm-p-5809.html>

Nóż Global szefa kuchni 20cm



Cena	399,00 zł
Dostępność	Wyprzedane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2310002
Producent	GLOBAL

Opis produktu

Japoński nóż Gyuto Global 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: 200 mm

Długość całkowita: 325 mm

Szerokość ostrza: 41 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 166 g

Stal: CROMOVA 18

HRC: 56-58 HRC

Rękojeść: stalowa wypełniona piaskiem

Nierdzewny

Zaostrzony: szlif dwustronny symetryczny

Myć ręcznie

Made in Japan