Link do produktu: https://sushi-shop.pl/noz-global-szefa-kuchni-24cm-p-5812.html

Nóż Global szefa kuchni 24cm.



Cena	**678,80 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2310016**
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: 240 mm
Długość całkowita: 365 mm
Szerokość ostrza: 46 mm
Grubość ostrza: 2,7mm
Waga: 255 g
Stal: CROMOVA 18
HRC: 56-58 HRC
Rękojeść: stalowa wypełniona piaskiem
Nierdzewny
Zaostrzony: szlif dwustronny symetryczny
Myć ręcznie

Made in Japan