Nóż Global Ukon do obierania 9 cm



Cena	**259,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2323013**
Producent	**GLOBAL**

Opis produktu

Global Ukon – Nóż do obierania 9 cm

Nóż do obierania Global Ukon 9 cm to precyzyjne narzędzie kuchenne stworzone z myślą o codziennych, wymagających dokładności zadaniach, takich jak obieranie, krojenie małych warzyw i owoców czy dekorowanie potraw. Dzięki kompaktowemu rozmiarowi i doskonale wyważonej konstrukcji idealnie leży w dłoni, zapewniając maksymalną kontrolę nad każdym ruchem.

Cechy produktu:

- Długość ostrza: 9 cm – idealna do prac wymagających precyzji.
- Stal: Wysokiej jakości stal nierdzewna CROMOVA 18 – wyjątkowo odporna na korozję i długo utrzymująca ostrość.
- Rękojeść: Charakterystyczna dla marki Global – ergonomiczna, stalowa, z antypoślizgową fakturą zapewniającą pewny chwyt.
- Seria Ukon: Jeszcze ostrzejsza niż klasyczne noże Global, z ulepszoną ergonomią i nowoczesnym designem.
- Made in Japan: Precyzyjne wykonanie i dbałość o detale, typowe dla japońskiego rzemiosła.

Zastosowanie:
Idealny do:

- obierania owoców i warzyw,
- krojenia ziół i drobnych składników,
- dekorowania potraw.

Ostrze – Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość – 56-58 HRC
Długość całkowita – 19,0 cm
Długość ostrza – 9,0 cm
Szerokość klingi – 2,4 cm
Grubość klingi – 2,5 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga – ok. 108 g

Made in Japan