

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-ukon-do-obierania-9-cm-p-8144.html>

# Nóż Global Ukon do obierania 9 cm



Cena	<b>259,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2323013</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>

## 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 компактowemu 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**