

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	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 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