

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-ukon-do-pieczywa-22-cm-p-8151.html>

Nóż Global Ukon do pieczywa 22 cm



Cena	449,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2320041
Producent	GLOBAL

Opis produktu

Nóż Global Ukon do pieczywa 22 cm

Nóż Global Ukon do pieczywa o długości 22 cm to wysokiej jakości narzędzie kuchenne zaprojektowane specjalnie do krojenia pieczywa - zarówno miękkiego chleba, jak i chrupiących bagietek czy bułek. Charakteryzuje się ząbkowanym ostrzem, które bez problemu przecina twardą skórkę, nie miażdżąc wnętrza chleba.

Wykonany jest z jednego kawałka stali nierdzewnej o wysokiej twardości, co zapewnia mu trwałość, odporność na korozję i precyzyjne cięcie przez długi czas. Rękojeść jest ergonomiczna, pusta w środku i delikatnie teksturowana, co zapewnia pewny chwyt i wygodę nawet przy dłuższym użytkowaniu.

Seria Ukon w porównaniu do klasycznych noży Global wyróżnia się jeszcze ostrzejszym ostrzem (fabrycznie naostrzone pod kątem 15 stopni) oraz lekkimi zmianami w kształcie rękojeści, które poprawiają komfort pracy.

To nóż, który świetnie sprawdzi się w kuchni każdego miłośnika pieczywa, a także w profesjonalnych warunkach gastronomicznych.

Ostrze - Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość - 56-58 HRC
Długość całkowita - 35,5 cm
Długość ostrza - 22,0 cm
Szerokość klingi - 3,7 cm
Grubość klingi - 1,8 mm
Sposób ostrzenia - ostrze ząbkowane
Waga - ok. 171 g

Made in Japan