

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