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