Nóż Global Ukon do porcjowania 21 cm



Cena	**449,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2320065**
Producent	**GLOBAL**

Opis produktu

Nóż Global Ukon do porcjowania 21 cm

Nóż Global Ukon do porcjowania o długości 21 cm to precyzyjne narzędzie kuchenne zaprojektowane z myślą o wygodnym i efektywnym krojeniu dużych kawałków mięsa – zarówno surowego, jak i pieczonego. Charakteryzuje się długim, smukłym ostrzem, które ułatwia wykonywanie płynnych, równych cięć bez szarpania struktury mięsa. Dzięki temu idealnie sprawdza się np. przy porcjowaniu pieczeni, filetów, drobiu czy szynki.

Model Ukon należy do nowej, ulepszonej serii noży japońskiej marki Global. Ostrze wykonano z wysokiej jakości stali nierdzewnej CROMOVA 18, znanej ze swojej trwałości, odporności na korozję i długiego trzymania ostrości. Nowością w tej serii jest poprawiona ergonomia – rękojeść została delikatnie przeprojektowana, aby lepiej leżeć w dłoni i zapewniać jeszcze pewniejszy chwyt, nawet przy dłuższej pracy.

Cały nóż – zarówno ostrze, jak i rękojeść – jest wykonany z jednego kawałka metalu, co nie tylko zwiększa higienę użytkowania (brak szczelin), ale też nadaje mu elegancki, nowoczesny wygląd charakterystyczny dla marki Global.

To doskonały wybór dla osób, które cenią precyzję, jakość wykonania i minimalistyczny design.

Ostrze – Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość – 56-58 HRC
Długość całkowita – 35,8 cm
Długość ostrza – 20,0 cm
Szerokość klingi – 4,5 cm
Grubość klingi – 2,2 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny
Waga – ok. 180 g

Made in Japan