

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-ukon-santoku-zlobiony-14-cm-p-8148.html>

Nóż Global Ukon Santoku żłobiony 14 cm



Cena	399,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2320029
Producent	GLOBAL

Opis produktu

Nóż Global Ukon Santoku żłobiony 14 cm

Nóż **Global Ukon Santoku żłobiony 14 cm** to wysokiej klasy japoński nóż kuchenny, przeznaczony głównie do precyzyjnego siekania, krojenia i szatkowania warzyw, owoców oraz mięsa bez kości.

Cechy charakterystyczne:

- **Rodzaj noża:** Santoku (uniwersalny nóż kuchni japońskiej, odpowiednik zachodniego szefa kuchni)
- **Długość ostrza:** 14 cm - kompaktowa długość, idealna do mniejszych rąk i pracy na ograniczonej przestrzeni
- **Ostrze:** żłobione (z wgłębieniami, tzw. granton edge) - zmniejsza przywieranie krojonych składników do ostrza, co ułatwia pracę i zwiększa precyzję
- **Stal:** wysokiej jakości stal nierdzewna CROMOVA 18 - odporna na korozję, długo trzymająca ostrość
- **Twardość ostrza:** ok. 56-58 HRC - kompromis pomiędzy trwałością ostrza a łatwością ostrzenia
- **Rękojeść:** ergonomiczna, stalowa, antypoślizgowa z charakterystyczną perforacją dla lepszego chwytu
- **Wyważenie:** doskonałe - nóż jest wyważony dzięki płynnemu przejściu między rękojeścią a ostrzem (full tang)

Ostrze - Stal nierdzewna CROMOVA 18

Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem

Twardość - 56-58 HRC

Długość całkowita - 23,5 cm

Długość ostrza - 14,0 cm

Szerokość klingi - 3,5 cm

Grubość klingi - 1,8 mm

Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny

Waga - ok. 103 g

Made in Japan