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