

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	<b>399,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2320029</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>

## 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**