

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-ukon-santoku-zlobiony-185-cm-p-8153.html>

Nóż Global Ukon Santoku żłobiony 18.5 cm



Cena	489,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2320058
Producent	GLOBAL

Opis produktu

Nóż Global Ukon Santoku żłobiony 18.5 cm

Nóż Global Ukon Santoku żłobiony o długości ostrza 18,5 cm to japoński nóż kuchenny zaprojektowany z myślą o uniwersalnym zastosowaniu – świetnie sprawdza się przy krojeniu warzyw, mięsa i ryb. Charakterystyczna dla noży typu Santoku szeroka, lekko zaokrąglona klinga pozwala na precyzyjne siekanie i szatkowanie z tzw. techniką "kołysania".

Model ten należy do serii **Global Ukon**, która łączy nowoczesny design z tradycyjną japońską jakością. Wersja **żłobiona (granton)** oznacza, że ostrze ma wyżłobienia (wgłębienia) po bokach, które zapobiegają przywieraniu jedzenia do noża – dzięki temu plasterki np. ogórka, sera czy mięsa łatwiej się odklejają i krojenie przebiega płynniej.

Nóż wykonany jest z wysokiej jakości stali nierdzewnej, bardzo odpornej na stępienie i korozję. Całość – zarówno ostrze, jak i rękojeść – jest wykonana z jednego kawałka metalu, co gwarantuje higienę, trwałość i idealne wyważenie. Rękojeść ma ergonomiczny kształt i delikatną fakturę, która zapewnia pewny chwyt nawet przy mokrych dłoniach.

To narzędzie, które łączy precyzję, elegancję i funkcjonalność – idealne zarówno dla profesjonalnych kucharzy, jak i pasjonatów gotowania w domu.

Ostrze - Stal nierdzewna CROMOVA 18

Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem

Twardość - 56-58 HRC

Długość całkowita - 31,5 cm

Długość ostrza - 18,5 cm

Szerokość klingi - 4,8 cm

Grubość klingi - 2,3 mm

Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny

Waga - ok. 185 g

Made in Japan