

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	<b>489,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2320058</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>

### 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**