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