Nóż Global Ukon uniwersalny 15 cm



Cena	**379,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2320067**
Producent	**GLOBAL**

Opis produktu

Nóż Global Ukon uniwersalny 15 cm

Nóż Global Ukon uniwersalny 15 cm to wysokiej klasy japoński nóż kuchenny, zaprojektowany z myślą o wszechstronności i precyzji. Ma ostrze o długości 15 cm, co czyni go idealnym do codziennych zadań kuchennych – takich jak krojenie warzyw, owoców, mięsa czy ryb.

Wykonany jest z wysokowęglowej stali nierdzewnej **CROMOVA 18**, która łączy trwałość z odpornością na rdzę i łatwość ostrzenia. Charakterystyczna dla noży Global jest także jednolita konstrukcja – ostrze płynnie przechodzi w rękojeść, co zwiększa higienę i ułatwia czyszczenie.

Seria Ukon wyróżnia się jeszcze większą ostrością i ergonomiczną rękojeścią z lepszym, antypoślizgowym uchwytem, w porównaniu do klasycznych modeli Global. Nóż jest doskonale wyważony i bardzo ostry, dzięki czemu pozwala na precyzyjne cięcia przy minimalnym wysiłku. To narzędzie, które szczególnie docenią miłośnicy gotowania oraz profesjonaliści szukający niezawodnego noża na co dzień.

Cechy i zalety

- Wszechstronność: Dzięki średniej wielkości ostrzu, nóż doskonale nadaje się do krojenia, obierania owoców i warzyw, a także do filetowania ryb czy przygotowywania mięsa .
- Wysoka jakość stali: Wykonany ze stali CROMOVA 18, która zapewnia długotrwałą ostrość i odporność na korozję .
- Ergonomiczna konstrukcja: Jednolita budowa noża z wyważoną rękojeścią zapewnia komfort pracy i higienę, eliminując miejsca, w których mogą gromadzić się bakterie .
- Design: Seria Ukon łączy cechy klasycznej linii Global z nowoczesnymi rozwiązaniami, oferując elegancki wygląd i funkcjonalność .

Ostrze – Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość – 56-58 HRC
Długość całkowita – 27,5 cm
Długość ostrza – 15,0 cm
Szerokość klingi – 3,0 cm
Grubość klingi – 1,7 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga – ok. 101 g

Made in Japan