

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-ukon-uniwersalny-15-cm-p-8145.html>

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