

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

# Nóż Global Ukon uniwersalny 15 cm



Cena	<b>379,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2320067</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>

## 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**