

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-szefa-kuchni-18cm-p-5813.html>

Nóż Global szefa kuchni 18cm



Cena	429,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2310055
Producent	GLOBAL

Opis produktu

Japoński nóż Global Gyuto jest nożem ogólnego zastosowania, jest to odpowiednik zachodniego noża szefa kuchni. Pierwotnie używany głównie do krojenia wołowiny dziś jest powszechnie stosowany w profesjonalnej kuchni jako nóż wszechstronny. Wykorzystuje się go do krojenia i siekania warzyw, do krojenia dużych kawałków mięsa, a także do precyzyjnych nacięć wykonywanych zbiegającą się w szpic końcówką noża.

Stal CROMOVA 18 została stworzona przez firmę Global. Charakteryzuje się ona dużą wytrzymałością i odpornością na rdzę. Charakterystyczna ręczka jest wygodna i dobrze wyważona.

Ten doskonały nóż jest używany przez Japończyków do przygotowywania warzyw, mięsa i ryb. Idealnie się nim sieka i kroi w kostkę czy paski. Jest to jeden z najpopularniejszych modeli obecny niemal w każdej kuchni w Azji.

Długość ostrza: 180 mm
Długość całkowita: 310 mm
Szerokość ostrza: 42 mm
Grubość ostrza: 2,0mm
Waga: 160 g
Stal: CROMOVA 18
HRC: 56-58 HRC
Rękojeść: stalowa wypełniona piaskiem
Nierdzewny
Zaostrzony: szlif dwustronny symetryczny
Myć ręcznie
Made in Japan