

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/noz-global-yanagi-sashimi-25-cm-praworeczny-p-5820.html>

Nóż Global Yanagi Sashimi 25 cm (praworęczny)



Cena	599,00 zł
Dostępność	Wypredane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2310011
Producent	GLOBAL

Opis produktu

Noże Global z klingą o kształcie "liścia wierzby", nadają się idealnie do filetowania, plastrowania i krojenia ryb jak również do krojenia sushi.

Rodzaj noża, który wywodzi się z zachodniej Japonii (region Kansai). Został zaprojektowany inaczej niż noże europejskie, ponieważ należy nim ciąć tylko w jednym kierunku – do siebie (technika „hiki kiri”). Szlif jednostronny zapewnia lepszą kontrolę przy precyzyjnych zadaniach każdego sushi-mastera.

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

Długość ostrza: 250 mm
Długość całkowita: 375 mm
Szerokość ostrza: 30 mm
Grubość ostrza: 3 mm
Waga: 215 g
Stal: CROMOVA 18
HRC: 56-58 HRC
Rękojeść: stalowa wypełniona piaskiem
Nierdzewny
Zaostrzony: szlif jednostronny na prawą rękę
Myć ręcznie

Made in Japan