

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-3-nozy-global-gf-limited-40th-anniversary-p-8284.html>

Zestaw 3 noży Global GF Limited 40th Anniversary



Cena	799,00 zł
Dostępność	Wypredane
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2323133
Producent	GLOBAL

Opis produktu

Zestaw 3 noży Global GF Limited 40th Anniversary to wyjątkowy komplet ekskluzywnych noży kuchennych, stworzony na uczczenie 40-lecia marki Global. Noże te łączą w sobie nowoczesny design i najwyższą jakość wykonania, charakterystyczną dla tej japońskiej firmy. Każdy nóż jest precyzyjnie wyważony, wykonany ze stali nierdzewnej najwyższej klasy, co zapewnia doskonałą ostrość i trwałość. Rękojeść o ergonomicznej formie gwarantuje pewny chwyt, a unikalne wykończenie podkreśla limitowany charakter zestawu. To idealna propozycja dla miłośników gotowania i kolekcjonerów, którzy cenią sobie zarówno funkcjonalność, jak i estetykę narzędzi kuchennych.

Zawartość zestawu

- Global G-4 (18 cm)** – klasyczny nóż szefa kuchni o orientalnym kształcie, idealny do krojenia i siekania.
- Global GS-110 (15 cm)** – uniwersalny nóż o długości ostrza 15 cm, świetny zarówno do krojenia mięsa, warzyw, jak i precyzyjnych prac kuchennych.
- Global GS-58 (11 cm)** – poręczny nóż do obierania o długości 11 cm, doskonały do precyzyjnej obróbki owoców i warzyw.

Skład kompletu:

Global G-4

Ostrze: Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść: stalowa wypełniona piaskiem
Twardość ostrza: 56-58 HRC
Długość całkowita: 33 cm
Długość ostrza: 18 cm
Szerokość klingi: 4,8 cm
Grubość klingi: 2,1 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny
Waga: ok. 178 g

Global GS-110

Ostrze: Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść: stalowa wypełniona piaskiem
Twardość ostrza: 56-58 HRC
Długość całkowita: 28,3 cm
Długość ostrza: 15,0 cm
Szerokość klingi: 3,3 cm
Grubość klingi: 1,8 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny
Waga: ok. 121 g

Global GS-58

Ostrze: Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść: stalowa wypełniona piaskiem
Twardość ostrza: 56-58 HRC
Długość całkowita: 23,1 cm
Długość ostrza: 11,0 cm
Szerokość klingi: 3,0 cm
Grubość klingi: 1,9 mm
Sposób ostrzenia: szlif dwustronny
Waga: ok. 84 g

Made in Japan