

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-4-nozy-global-sai-do-obierania-uniwersalny-do-pieczyswa-szefa-kuchni-p-8168.html>



Zestaw 4 noży Global SAI do obierania, uniwersalny, do pieczywa, szefa kuchni

| | |
|------------------|--------------------|
| Cena | 2 089,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 2321021 |
| Producent | GLOBAL |

Opis produktu

Global SAI zestaw 4 noży: 01,M02,M04,S01R

Zestaw 4 noży Global SAI to wysokiej klasy komplet noży kuchennych, który został zaprojektowany z myślą o wszechstronności i precyzji. W skład zestawu wchodzi:

- Nóż do obierania** – mały i poręczny, idealny do precyzyjnych zadań, takich jak obieranie warzyw i owoców czy drobne cięcia.
- Nóż uniwersalny** – średniej wielkości, doskonały do codziennych prac w kuchni – krojenia, siekania i porcjowania różnych składników.
- Nóż do pieczywa** – z ząbkowanym ostrzem, które z łatwością radzi sobie z chrupiącą skórką chleba, nie miażdżąc jego wnętrza.
- Nóż szefa kuchni** – największy i najbardziej wszechstronny w zestawie, przeznaczony do krojenia mięsa, warzyw i ziół, a także do siekania i szatkowania.

Noże z serii **SAI** wyróżniają się eleganckim, nowoczesnym wyglądem oraz wyjątkową ergonomią. Ich ostrza wykonano z wysokiej jakości stali nierdzewnej, hartowanej dla długotrwałej ostrości, a rękojeści mają charakterystyczne wgłębienia, które poprawiają chwyt i zapobiegają ślizganiu się dłoni.

To zestaw idealny zarówno dla domowych entuzjastów gotowania, jak i dla profesjonalistów, ceniących sobie precyzję i niezawodność narzędzi.

Noże kuchenne Global SAI to ekskluzywna linia, którą Komin Yamada zaprojektował z myślą o wyzwaniach globalnego świata. Wszystkie narzędzia są wytwarzane ręcznie w Japonii, a dzięki połączeniu tradycyjnego rzemiosła z najnowszą technologią wyróżnia je fenomenalna precyzja, ergonomia i wytrzymałość. Współczesny kucharz otrzymuje noże o optymalnych właściwościach użytkowych, które są w pracy wielkim atutem.

W klingach noży Global SAI zastosowano materiał **CROMOVA 18 SANSO**. Rdzeń ze stali nierdzewnej CROMOVA 18, o twardości **56-58 HRC**, obłożono dwiema warstwami miękkiej stali nierdzewnej SUS410. Dzięki temu ostrze jest bardziej wytrzymałe i odporniejsze na pęknięcia, przebarwienia czy korozję. Płyty głowni posiadają ręcznie młotkowaną powierzchnię, która zapobiega przywieraniu produktów do noża. **Grzbiet klingi jest lekko zaokrąglony**, aby zwiększyć komfort pracy dłonią. Nowe, ergonomiczne rękojeści są doskonale wyważone, a innowacyjne wgłębienie na kciuk zapewnia lepszą kontrolę nad nożem oraz wygodę podczas pracy. **Jednolita konstrukcja** sprawia, że noże są higieniczne i łatwe w ostrzeniu.

Każdy nóż jest polerowany ręcznie i **zdobiony siedmioma „kropkami”** (wgłębieniami), które symbolizują reguły kodeksu honorowego samurajów, wywodzące się z konfucjanizmu i buddyzmu.

Skład kompletu:

Global SAI Nóż szefa Gyuto 19 cm (SAI-01)

Ostrze – 3-warstwowy materiał CROMOVA 18 SANSO, stal nierdzewna młotkowana

Rękojeść – stalowa wypełniona piaskiem

Twardość ostrza - 56-58 HRC
Długość całkowita - 34 cm
Długość ostrza - 19 cm
Szerokość klingi - 4,5 cm
Grubość klingi - 2,5 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga - ok. 245 g

Global SAI Nóż do pieczywa 17 cm (SAI-M04)

Ostrze - 3-warstwowy materiał CROMOVA 18 SANSO, stal nierdzewna młotkowana
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość ostrza - 56-58 HRC
Długość całkowita - 30,0 cm
Długość ostrza - 17,0 cm
Szerokość klingi - 3,1 cm
Grubość klingi - 2,5 mm
Sposób ostrzenia - ostrze ząbkowane
Waga - ok. 149 g

Global SAI Nóż uniwersalny 14,5 cm (SAI-M02)

Ostrze - 3-warstwowy materiał CROMOVA 18 SANSO, stal nierdzewna młotkowana
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość ostrza - 56-58 HRC
Długość całkowita - 27,5 cm
Długość ostrza - 14,5 cm
Szerokość klingi - 3,2 cm
Grubość klingi - 2,5 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga - ok. 144 g

Global SAI Nóż do obierania 9 cm (SAI-S01R)

Ostrze - 3-warstwowy materiał CROMOVA 18 SANSO, stal nierdzewna młotkowana
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość ostrza - 56-58 HRC
Długość całkowita - 21,5 cm
Długość ostrza - 9,0 cm
Szerokość klingi - 2,4 cm
Grubość klingi - 2,0 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga - ok. 90 g

Made in Japan