

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 wchodzą:

1. **Nóż do obierania** – mały i poręczny, idealny do precyzyjnych zadań, takich jak obieranie warzyw i owoców czy drobne cięcia.
2. **Nóż uniwersalny** – średniej wielkości, doskonały do codziennych prac w kuchni – krojenia, siekania i porcjowania różnych składników.
3. **Nóż do pieczywa** – z ząbkowanym ostrzem, które z łatwością radzi sobie z chrupiącą skórką chleba, nie miażdżąc jego wnętrza.
4. **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. Płazy 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