

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-4-nozy-global-sai-w-czerwonym-bloku-gkb-52cr-p-8172.html>

## Zestaw 4 noży Global SAI w czerwonym bloku GKB-52CR



Cena	<b>2 599,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2322307</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>

### Opis produktu

#### Global SAI Zestaw 4 noży kuchennych w bloku

##### Zestaw zawiera:

- 3 warstwowy nóż kuchenny **Szeffa 19 cm SAI-01**
- 3 warstwowy nóż kuchenny **uniwersalny 14.5 cm SAI-M02**
- 3 warstwowy nóż kuchenny **do pieczywa 17 cm SAI-M04**
- 3 warstwowy nóż kuchenny **do obierania 9 cm SAI-S01R**
- **Blok do noży** w kształcie żaglowca

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**