

Link do produktu: <https://sushi-shop.pl/zestaw-nozy-global-g-2220br-starter-szef-kuchni-ostrzalka-minosharp-p-8209.html>



Zestaw noży Global G-2220BR STARTER szef kuchni + ostrzałka Minosharp

Cena	559,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2312015
Producent	GLOBAL

Opis produktu

Zestaw noży Global G-2220BR STARTER szef kuchni + ostrzałka Minosharp

Zestaw noży **Global G-2220BR STARTER** to praktyczny zestaw startowy, który świetnie sprawdzi się zarówno dla początkujących pasjonatów gotowania, jak i dla bardziej zaawansowanych kucharzy. W skład zestawu wchodzi:

1. **Nóż szefa kuchni (Global G-2)** – to uniwersalny nóż kuchenny o długości ostrza 20 cm. Jest lekki, idealnie wyważony i bardzo ostry, co sprawia, że świetnie nadaje się do krojenia mięsa, ryb, warzyw i ziół. Dzięki swojej wszechstronności jest jednym z najczęściej używanych noży w kuchni.
2. **Ostrzałka Minosharp (model 220BR)** – to kompaktowa ostrzałka wodna z ceramicznymi kórkami, zaprojektowana specjalnie do noży Global. Posiada dwa etapy ostrzenia (grube i drobne ziarno), co pozwala na szybkie i bezpieczne naostrzenie noża w warunkach domowych, bez potrzeby używania kamieni wodnych.

Cały zestaw wyróżnia się japońską jakością wykonania, precyzją oraz nowoczesnym, minimalistycznym designem. Noże Global wykonane są ze stali nierdzewnej CROMOVA 18, która jest odporna na rdzę i długo trzyma ostrość. Charakterystyczna rękojeść z perforacją zapewnia pewny chwyt i higienę – ponieważ jest wykonana z jednego kawałka stali, nie ma łączeń, w których mogłyby gromadzić się zabrudzenia.

To zestaw idealny dla osób, które chcą rozpocząć swoją przygodę z profesjonalnym nożem kuchennym i zadbać o jego długą żywotność dzięki odpowiedniej **ostrzałce**

Dane techniczne ostrzałka Minosharp:

Białe koło - GRUBE ziarno
Różowe koło - ŚREDNIE ziarno
Długość - 20 cm
Długość rączki - 12 cm
Wysokość - 6,5 cm
Szerokość - 4 cm

Dane techniczne Global G-2

Ostrze – Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość - 56-58 HRC
Długość całkowita - 32,5 cm
Długość ostrza - 20 cm
Szerokość klingi - 4,1 cm
Grubość klingi - 2 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga - ok. 166 g

Made in Japan

