Link do produktu: https://sushi-shop.pl/zestaw-nozy-global-ukon-noz-szef-kuchni-20-cm-noz-do-obierania-9-cm-p-8154.html



Zestaw noży Global Ukon Nóż Szef kuchni 20 cm + Nóż do obierania 9 cm

Cena	**649,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2328891**
Producent	**GLOBAL**

Opis produktu

Zestaw noży Global Ukon Nóż Szef kuchni 20 cm + Nóż do obierania 9 cm

Zestaw noży Global Ukon składa się z dwóch wysokiej jakości noży kuchennych: noża szefa kuchni o długości 20 cm oraz noża do obierania o długości 9 cm. Oba noże pochodzą z renomowanej japońskiej serii Global Ukon, znanej z wyjątkowej ostrości, doskonałego wyważenia i nowoczesnego designu.

Nóż szefa kuchni (20 cm)
To wszechstronne narzędzie do codziennego gotowania – idealne do siekania warzyw, krojenia mięsa czy ziół. Jego długie, lekko zakrzywione ostrze pozwala na płynny ruch kołyskowy, co ułatwia precyzyjne krojenie. Wykonany jest z twardej stali nierdzewnej o wysokiej odporności na tępienie.

Nóż do obierania (9 cm)
Mały, lekki i bardzo precyzyjny nóż, który świetnie sprawdzi się do obierania warzyw i owoców, a także do drobnych prac kuchennych wymagających precyzji. Dzięki ergonomicznemu uchwytowi i bardzo ostremu ostrzu, praca z nim jest wygodna i szybka.

Cechy wspólne zestawu:

- Wysokogatunkowa stal nierdzewna CROMOVA 18, która zapewnia długotrwałą ostrość i odporność na korozję.
- Ergonomiczne, stalowe rękojeści z charakterystyczną perforacją – zapewniają pewny chwyt i nowoczesny wygląd.
- Perfekcyjne wyważenie – ułatwia precyzyjne krojenie i zmniejsza zmęczenie dłoni.
- Wyjątkowa ostrość – noże są ręcznie ostrzone i gotowe do użytku od razu po wyjęciu z pudełka.

To idealny zestaw zarówno dla ambitnych amatorów gotowania, jak i profesjonalnych kucharzy. Łączy w sobie funkcjonalność, styl i jakość, której można zaufać.

Nóż szefa kuchni (20 cm)
Ostrze – Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość – 56-58 HRC
Długość całkowita – 34,5 cm
Długość ostrza – 20,0 cm
Szerokość klingi – 4,5 cm
Grubość klingi – 2,1 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga – ok. 190 g

Nóż do obierania (9 cm)
Ostrze – Stal nierdzewna CROMOVA 18
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość – 56-58 HRC
Długość całkowita – 19,0 cm
Długość ostrza – 9,0 cm
Szerokość klingi – 2,4 cm
Grubość klingi – 2,5 mm

Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga – ok. 108 g

Made in Japan