

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