

Global G-102 do warzyw 14 cm



Cena	379,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2311962
Producent	GLOBAL
Forma noża	Nakiri
Stal	CROMOVA 18
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż do warzyw **Global G-102 Nakiri 140**

Inspirowany japońskim nożem do warzyw Nakiri zbliżony z kształtu do tasaka, jednak mniejszy i lżejszy od niego. Nóż o szerokim ostrzu i prostej krawędzi świetnie nadaje się do cięcia cieniutkich plasterków. Jest również idealny do siekania gdyż ze względu na prostą krawędź tnącą można nim kroić "do deski" bez konieczności przesuwania noża.

Global to japońska marka noży produkowanych w fabryce Yoshikin w Tsubame w Japonii. Noże Global serii G stworzone zostały przez japońskiego projektanta Komin Yamada. Łączą tradycyjne kształty ostrzy z najlepszymi dostępnymi materiałami i nowoczesną technologią. Wytwarzane ręcznie z wykorzystaniem rygorystycznych standardów noże Global sprzedawane są w 95 krajach i wszędzie cieszą się coraz większym uznaniem.

Noże Global wykonane są z nierdzewnej stali chromowo-molibdenowo-wanadowej o nazwie CROMOVA 18 hartowanej do 56-58 HRC. Duża zawartość chromu (18%) sprawia, że noże te są bardzo odporne na czynniki zewnętrzne. Choć noże Global wydają się być jednym kawałkiem stali, w rzeczywistości składają się z trzech części wytłaczanych z blachy CROMOVA 18, a następnie spawane metodą TIG.

Wyróżniającym elementem noży Global jest drążona rękojeść dokładnie wyważana za pomocą drobnoziarnistego piasku z charakterystycznymi czarnymi wgłębieniami, które podnoszą walory estetyczne, a jednocześnie poprawiają pewność i wygodę chwytu.

Długość ostrza: 140 mm

Długość całkowita: 266 mm

Szerokość ostrza: 41 mm

Grubość ostrza: 1,9 mm

Waga: 153 g

Stal: CROMOVA 18

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stalowy

Myć ręcznie

Made in Japan