

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/global-g-12-tasak-do-miesza-440g-p-6718.html>

## Global G-12 tasak do mięsa 440g



Cena	<b>699,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2312445</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>
Stal	<b>CROMOVA 18</b>
Twardość	<b>HRC 57 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

#### Tasak do mięsa 440 g **Global G-12**

Jest to klasyczny, ciężki tasak rzeźniczy, który doskonale sprawdza się w siekaniu surowego mięsa oraz przecinaniu niewielkich kości, chrząstek i stawów. Dzięki solidnej konstrukcji i odpowiedniemu wyważeniu, tasak ten umożliwia również rozłupywanie twardych warzyw, takich jak dynia, przecinanie pancerzy skorupiaków czy dzielenie mrożonek.

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: 160 mm

Długość całkowita: 280 mm

Szerokość ostrza: 73 mm

Grubość ostrza: 3,3 mm

Waga: 440 g

Stal: CROMOVA 18

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stalowy

Myć ręcznie

---

---

**Made in Japan**