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

Global G-12 tasak do mięsa 440g



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

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 hrtowanej 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