Link do produktu: https://www.naifu.pl/global-g-28-rzeznicki-18-cm-p-6706.html

Global G-28 rzeźnicki 18 cm



Cena	**429,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2318446**
Producent	**GLOBAL**
Forma noża	**Do trybowania**
Stal	**CROMOVA 18**
Twardość	**HRC 57 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż rzeźnicki 180 **Global G-28**

Profesjonalny nóż rzeźnicki o długości ostrza 18 cm, zaprojektowany z myślą o precyzyjnym i wydajnym rozbiorze mięsa. Przeznaczony do krojenia dużych płatów mięsa na mniejsze, równe porcje, np. steki. Charakteryzuje się mocnym, lekko zakrzywionym ostrzem, które ułatwia oddzielanie mięsa od kości oraz cięcie większych kawałków.

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: 180 mm

Długość całkowita: 290 mm

Szerokość ostrza: 19 mm

Grubość ostrza: 2,0 mm

Waga: 135 g

Stal: CROMOVA 18

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie, szlif kulowy

Uchwyt: stalowy

Myć ręcznie

Made in Japan