

Global G-29 do ryb i mięsa 18 cm



Cena	589,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2319443
Producent	GLOBAL
Forma noża	Deba
Stal	CROMOVA 18
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż do ryb i mięsa 180 **Global G-29**

Wysokiej klasy japoński nóż kuchenny zaprojektowany z myślą o precyzyjnym porcjowaniu ryb i mięsa. Ma 18-centymetrowe, długie i wąskie ostrze, które świetnie sprawdza się przy oddzielaniu mięsa od kości, usuwaniu skóry z ryby czy krojeniu na cienkie plastry. Dzięki temu, że ostrze jest gładkie i bardzo ostre, krojenie przebiega lekko i czysto, bez szarpania.

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: 180 mm

Długość całkowita: 310 mm

Szerokość ostrza: 57 mm

Grubość ostrza: 3 mm

Waga: ok. 260 g

Stal: CROMOVA 18

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stalowy

Myć ręcznie

Made in Japan