Link do produktu: https://www.naifu.pl/global-g-30-szwedzki-noz-do-filetowania-elastyczny-21-cm-p-6715.html

# Global G-30 szwedzki nóż do filetowania elastyczny 21 cm



| | |
|---|---|
| Cena | **589,00 zł** |
| Dostępność | **Dostępny** |
| Czas wysyłki | **24 godziny** |
| Numer katalogowy | **2310449** |
| Producent | **GLOBAL** |
| Forma noża | **Do filetowania** |
| Stal | **CROMOVA 18** |
| Twardość | **HRC 57 (+/-1)** |
| Zaostrzenie | **Dwustronne** |

## Opis produktu

### Nóż kuchenny **Global G-30** Nóż do filetowania 210 (elastyczny)

Wysokiej klasy nóż do filetowania, który został zaprojektowany z myślą o precyzyjnym oddzielaniu mięsa od ości i skóry. Długie, wąskie ostrze o długości 21 cm jest elastyczne, co oznacza, że lekko się ugina pod naciskiem, co ułatwia manewrowanie wzdłuż kręgosłupa ryby i przy skórowaniu filetów. Dzięki temu nóż doskonale sprawdza się przy filetowaniu zarówno ryb, jak i innych delikatnych produktów.

Global to japońska marka noży produkowanych w fabryce Yoshikin w Tsubame w Japonii. Noże Global serii G stworzone zostały przez japońskiego projektanta **Komina Yamadę**. 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: 210 mm

Długość całkowita: 340 mm

Szerokość ostrza: 11 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 103 g

Stal: CROMOVA 18

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stalowy

Myć ręcznie

**Made in Japan**