

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** 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 wyłaczanych 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