Global G-41 szwedzki nóż do filetowania 21 cm



Cena	**589,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2311445**
Producent	**GLOBAL**
Forma noża	**Do filetowania**
Stal	**CROMOVA 18**
Twardość	**HRC 57 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Nóż kuchenny **Global G-41** Nóż do filetowania 210

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 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: 110 g

Stal: CROMOVA 18

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stalowy

Myć ręcznie

Made in Japan