

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/global-g-47-noz-sujihiki-sashimi-yo-25-cm-p-5009.html>

Global G-47 nóż Sujihiki Sashimi-Yo 25 cm



Cena	559,00 zł
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2310047
Producent	GLOBAL
Forma noża	Yanagi Sashimi
Stal	CROMOVA 18
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny **Global G-47** Sujihiki Sashimi-Yo 250

Sujihiki, nóż o długim, wąskim ostrzu jest szczególnie przydatny do wycinania ścięgien i tłuszczu z mięsa, krojenia go w drobne kawałki oraz do filetowania. Długie ostrze pozwala na cięcie mięsa lub ryb jednym płynnym ruchem. Jeśli potrzebujesz noża do filetowania, przycinania i delikatnego krojenia ryb i mięsa, Sujihiki jest idealnym narzędziem. Gdy pracujesz głównie z rybami, robisz sushi lub sashimi, radzimy spróbować jednostronnie ostrzonego Yanagi, tradycyjnego japońskiego noża przeznaczonego właśnie do tego celu. Sujihiki jest często nazywane zachodnim odpowiednikiem Yanagi, ponieważ profile ostrzy są bardzo podobne.

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 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: 250 mm

Długość całkowita: 375 mm

Szerokość ostrza: 30 mm

Grubość ostrza: 3 mm

Waga: 189 g

Stal: CROMOVA 18

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stalowy

Myć ręcznie

Made in Japan