

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/global-g-79-szefa-kuchni-zlobiony-16-cm-p-6709.html>

Global G-79 szefa kuchni żłobiony 16 cm



Cena	459,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2319004
Producent	GLOBAL
Forma noża	Gyuto
Stal	CROMOVA 18
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż Szefa kuchni **Global G-79** Gyuto 160 (szlif kulowy)

Japoński nóż Gyuto jest nożem ogólnego zastosowania, jest to odpowiednik zachodniego noża szefa kuchni. Pierwotnie używany głównie do krojenia wołowiny dziś jest powszechnie stosowany w profesjonalnej kuchni jako nóż wszechstronny. Wykorzystuje się go do krojenia i siekania warzyw, do krojenia dużych kawałków mięsa, a także do precyzyjnych nacięć wykonywanych zbiegającą się w szpic końcówką noża.

Global G-79 posiada żłobienia na klindze (szlif kulowy), dzięki czemu krojone produkty nie przywierają do ostrza.

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: 160 mm

Długość całkowita: 280 mm

Szerokość ostrza: 35 mm

Grubość ostrza: 2,0 mm

Waga: 150 g

Stal: CROMOVA 18

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie, szlif kulowy

Uchwyt: stalowy

Myć ręcznie

Made in Japan