Link do produktu: https://www.naifu.pl/global-g-9-do-pieczywa-22-cm-p-6708.html

Global G-9 do pieczywa 22 cm



Cena	**439,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2319483**
Producent	**GLOBAL**
Forma noża	**Do pieczywa**
Stal	**CROMOVA 18**
Twardość	**HRC 57 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny **Global G-9** Nóż do pieczywa 220

Noże do pieczywa nie są standardem w japońskich kuchniach. Produkowane są one głównie na europejski i amerykański rynek. Ząbkowane ostrze noża ułatwia przecinanie rzeczy, które są twarde na zewnątrz, ale miękkie w środku, takie jak bochenek chrupiącego chleba.

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 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: 220 mm

Długość całkowita: 345 mm

Szerokość ostrza: 31 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: ok. 158 g

Stal: CROMOVA 18

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stalowy

Myć ręcznie

Made in Japan