Global G-95 hiszpański nóż do szynki 25 cm



Cena	**499,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2315004**
Producent	**GLOBAL**
Forma noża	**Do filetowania**
Stal	**CROMOVA 18**
Twardość	**HRC 57 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny zwany Hiszpańskim nożem do szynki 250 **Global G-95**

Profesjonalny nóż kuchenny zaprojektowany specjalnie do plastrowania dużych kawałków mięsa, takich jak dojrzewająca szynka, jamón serrano, ibérico czy wędzony łosoś. Dzięki wyjątkowo długiej (25 cm), wąskiej i elastycznej klindze umożliwia precyzyjne, płynne cięcie nawet bardzo cienkich plastrów – jednym ruchem, bez szarpania struktury mięsa. Doskonale sprawdza się zarówno przy mięsie soczystym, jak i suchym, które zwykle stawia opór grubszym i sztywniejszym ostrzom. Mimo, że nóż pochodzi od renomowanej japońskiej marki Global, jednak ze względu na swoją formę często nazywany jest hiszpańskim nożem do szynki. Ostrze noża jest elastyczne.

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: 250 mm

Długość całkowita: 385 mm

Szerokość ostrza: 18 mm

Waga: 121 g

Stal: CROMOVA 18

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stalowy

Myć ręcznie

Made in Japan