

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-global-gf-nakiri-18-cm-p-6667.html>

Nóż Global GF Nakiri 18 cm



Cena	579,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2327015
Producent	GLOBAL
Forma noża	Nakiri
Stal	CROMOVA 18
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż do warzyw **Global GF-100** Nakiri 180

Nakiri to japoński nóż do warzyw. Nóż o szerokim ostrzu i prostej krawędzi świetnie nadaje się do cięcia cieniutkich plasterków. Jest również idealny do siekania gdyż ze względu na prostą krawędź tnącą można nim kroić "do deski" bez konieczności przesuwania noża.

Seria **Global GF** to linia profesjonalnych noży kuchennych, wyróżniająca się solidnością, perfekcyjnym wyważeniem i charakterystycznym designem. W przeciwieństwie do popularnej serii G, noże GF są kute z jednego kawałka stali, co nadaje im większy ciężar, sztywność i wytrzymałość – idealne dla intensywnego, codziennego użytkowania w kuchni.

Ostrze noży Global GF wykonane jest z opatentowanej stali nierdzewnej CROMOVA 18, która zawiera chrom, molibden i wanad. To połączenie zapewnia doskonałą odporność na korozję oraz długotrwałą ostrość.

- **Jednolita konstrukcja** – ostrze i rękojeść są wykute z jednego kawałka stali, co zwiększa sztywność i trwałość narzędzia.
- **Twardość ok. 56-58 HRC** – zapewnia idealny kompromis między wytrzymałością a łatwością ostrzenia.
- **Ostry jak brzytwa kąt cięcia** – typowo japoński, symetryczny szlif o bardzo małym kącie (ok. 15°), który umożliwia precyzyjne cięcie bez wysiłku.
- **Gładka, wypolerowana powierzchnia** – zapobiega przywieraniu żywności do ostrza i ułatwia czyszczenie.

Ostrze Global GF doskonale sprawdza się zarówno w kuchni profesjonalnej, jak i domowej, oferując wysoką kulturę pracy i wyjątkową trwałość.

Rękojeść w serii GF to znak rozpoznawczy marki Global – minimalistyczna, metalowa, bez nitów czy spoin, ale z wyraźnym akcentem ergonomii i funkcjonalności.

- **Kuta razem z ostrzem** – brak połączeń oznacza większą higienę i wytrzymałość.
- **Wypełniona piaskiem** – specjalna technika pozwala idealnie wyważyć nóż, co zmniejsza zmęczenie dłoni podczas długiej pracy.
- **Charakterystyczna perforowana powierzchnia** – zapewnia pewny chwyt nawet moką dłonią, działa jak antypoślizgowa powłoka.
- **Smukły, lekko zaokrąglony profil** – dobrze leży w dłoni niezależnie od wielkości dłoni i stylu trzymania.
- **Stal nierdzewna** – odporna na wilgoć, wysoką temperaturę i zabrudzenia.

To rękojeść zaprojektowana z myślą o profesjonalnym użytkowaniu, która nie wymaga specjalnej pielęgnacji, a mimo to zachowuje trwałość przez lata.

Konserwacja:

- Zalecane ręczne mycie (nie w zmywarce).
- Ostrzenie najlepiej na kamieniach wodnych, ewentualnie specjalną ostrzałką do noży Global.
- Nie należy używać do krojenia kości, mrożonek czy bardzo twardych produktów.

Długość ostrza: 180 mm

Długość całkowita: 316 mm

Szerokość ostrza: 54 mm

Grubość ostrza: 3,2 mm

Waga: 247 g

Stal: CROMOVA 18

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stalowy

Myć ręcznie

Made in Japan