

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-global-gf-noz-szefa-kuchni-16-cm-p-6666.html>

Nóż Global GF nóż szefa kuchni 16 cm



Cena	549,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2322443
Producent	GLOBAL
Forma noża	Gyuto
Stal	CROMOVA 18
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż Szefa kuchni **Global GF-32** Chef 160

Nóż szefa kuchni 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. Jest to nóż, który powinien znaleźć się w każdej kuchni.

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: 160 mm

Długość całkowita: 285 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Grubość ostrza: 3,9 mm

Waga: 210 g

Stal: CROMOVA 18

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stalowy

Myć ręcznie

Made in Japan