

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-global-gf-rzezniczny-europejski-16-cm-p-6665.html>

## Nóż Global GF rzeźniczy europejski 16 cm



Cena	<b>539,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2327449</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>
Forma noża	<b>Do trybowania</b>
Stal	<b>CROMOVA 18</b>
Twardość	<b>HRC 57 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

#### Nóż rzeźniczy europejski 160 **Global GF-27**

**Global GF Rzeźniczy Europejski 16 cm** to wysokiej klasy nóż kuchenny zaprojektowany z myślą o intensywnej, profesjonalnej pracy, ale doskonale sprawdzi się także w domowym użytku. Wyważony, solidny i wyjątkowo ostry – idealny do porcjowania mięsa, oddzielania kości i precyzyjnych cięć.

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 mokrą 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: 300 mm

Szerokość ostrza: 29 mm

Grubość ostrza: 3,5 mm

Waga: 194 g

Stal: CROMOVA 18

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stalowy

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**