

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-global-gf-szeffa-kuchni-21-cm-p-6670.html>

Nóż Global GF szefa kuchni 21 cm



Cena	659,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2323440
Producent	GLOBAL
Forma noża	Gyuto
Stal	CROMOVA 18
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Nóż Szefa kuchni **Global GF-33** Chef 210

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 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: 210 mm

Długość całkowita: 350 mm

Szerokość ostrza: 44 mm

Grubość ostrza: 2,9 mm

Waga: 270 g

Stal: CROMOVA 18

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stalowy

Myć ręcznie

Made in Japan