

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-global-gs-do-sera-105-cm-p-6685.html>

Nóż Global GS do sera 10.5 cm



Cena	339,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2325007
Producent	GLOBAL
Forma noża	do sera
Stal	CROMOVA 18
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny **Global GS-95** nóż do sera 105

Nóż **Global GS-95** o długości 10,5 cm to elegancki i precyzyjny nóż zaprojektowany specjalnie do krojenia różnych rodzajów sera. Charakteryzuje się nowoczesnym, minimalistycznym wyglądem – typowym dla noży marki Global – z jednolitą konstrukcją ze stali nierdzewnej. Ostrze ma charakterystyczne otwory, które zapobiegają przywieraniu sera do noża, co ułatwia krojenie zarówno miękkich, jak i półtwardych serów.

Noże z serii **Global GS** to japońskie narzędzia kuchenne cenione za precyzję, trwałość i ergonomiczny design. Charakteryzują się lekką, jednolitą konstrukcją wykonaną ze stali nierdzewnej Cromova 18 o twardości 56–58 HRC, co zapewnia długotrwałą ostrość i łatwość w utrzymaniu czystości. Seria to przede wszystkim krótkie i średnie ostrza: idealne do precyzyjnych zadań, takich jak obieranie, krojenie warzyw czy filetowanie.

Noże wykonane są z wysokowęglowej stali nierdzewnej **CROMOVA 18**, znanej z doskonałej odporności na korozję i zdolności do utrzymania ostrości. Ząbkowane ostrze hartowane jest do twardości 56-58° w skali Rockwella, co zapewnia wyjątkową ostrość, trwałość i precyzję cięcia.

Jak wszystkie noże **Global**, noże serii **GS** są wykonane z jednego kawałka stali – ostrze i rękojeść tworzą całość. Dzięki temu są niezwykle higieniczne (brak łączeń) i łatwe do czyszczenia. Ergonomiczne, perforowane rękojeści wypełnione drobnym pisakiem zapewniają doskonałe wyważenie noży.

Długość ostrza: 105 mm

Długość całkowita: 220 mm

Szerokość ostrza: 30 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: ok. 90 g

Stal CROMOVA 18

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: ostrze ząbkowane

Uchwyt: stal nierdzewna

Myć ręcznie
