Link do produktu: https://www.naifu.pl/noz-global-gs-do-sera-14-cm-p-6691.html

Nóż Global GS do sera 14 cm



Cena	**369,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2320482**
Producent	**GLOBAL**
Forma noża	**do sera**
Stal	**CROMOVA 18**
Twardość	**HRC 57 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny **Global GS-10** nóż do sera 140

Nóż **Global GS-10** o długości 14 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: 140 mm

Długość całkowita: 250 mm

Szerokość ostrza: 23 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: ok. 96 g

Stal CROMOVA 18

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: ostrze ząbkowane

Uchwyt: stal nierdzewna

Myć ręcznie