

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-global-gs-kucharza-zlobiony-13-cm-p-6690.html>

Nóż Global GS kucharza żłobiony 13 cm



Cena	355,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2321003
Producent	GLOBAL
Forma noża	Gyuto
Stal	CROMOVA 18
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż uniwersalny **Global GS-51** Nóż kucharza 130 (szlif kulowy)

Nóż kucharza żłobiony 13 cm **Global GS-51** to profesjonalny, kompaktowy nóż kuchenny zaprojektowany z myślą o precyzyjnej pracy. Charakteryzuje się ostrzem o długości 13 cm z charakterystycznymi żłobieniami (rowkami), które zmniejszają przywieranie produktów do ostrza podczas krojenia – szczególnie przydatne przy pracy z wilgotnymi lub miękkimi składnikami, jak warzywa czy mięso.

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. Ostrza o twardości do 58° w skali Rockwella są ostrzone pod kątem 15°, co zapewnia wyjątkową ostrość 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: 130 mm

Długość całkowita: 255 mm

Szerokość ostrza: 29 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: ok. 110 g

Stal CROMOVA 18

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna

Myć ręcznie

Made in Japan