

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-global-gs-kuchenny-11-cm-p-6681.html>

## Nóż Global GS kuchenny 11 cm



Cena	<b>339,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2321480</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>
Forma noża	<b>Małe noże</b>
Stal	<b>CROMOVA 18</b>
Twardość	<b>HRC 57 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

#### Japoński nóż kuchenny **Global GS-1**

**Global GS-1** nóż kuchenny o długości ostrza 11 cm to wszechstronne narzędzie, które sprawdzi się w każdej kuchni. Ma stosunkowo krótkie, ale bardzo ostre i precyzyjne ostrze, które pozwala na wygodne i dokładne krojenie różnych składników — od warzyw i owoców, przez mięso, aż po zioła.

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: 110 mm

Długość całkowita: 225 mm

Szerokość ostrza: 25 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: ok. 100 g

Stal CROMOVA 18

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna

Myć ręcznie

---

