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

Nóż Global GS kuchenny 11 cm



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

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