

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-global-gs-mini-tasak-do-sera-i-ziol-8-cm-p-6694.html>

Nóż Global GS Mini tasak do sera i ziół 8 cm



Cena	379,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2328046
Producent	GLOBAL
Forma noża	do sera
Stal	CROMOVA 18
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż do ziół i sera **Global GS-102**

Global GS-102 to niewielki nóż o długości ostrza 8 cm, zaprojektowany z myślą o precyzyjnym krojeniu sera oraz siekaniu ziół. Cechuje go charakterystyczny dla marki Global nowoczesny design. Ostrze jest szerokie i płaskie, co przypomina miniaturowy tasak, dzięki temu doskonale sprawdza się przy siekaniu świeżych ziół na desce oraz krojeniu twardych i miękkich serów bez ich miażdżenia. Dzięki swoim kompaktowym rozmiarom nóż jest wyjątkowo poręczny i łatwy w manewrowaniu – idealny do precyzyjnych zadań w kuchni. To narzędzie dla osób, które cenią sobie jakość i precyzję w przygotowywaniu potraw.

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: 80 mm

Długość całkowita: 185 mm

Szerokość ostrza: 51 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: ok. 93 g

Stal CROMOVA 18

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna

Myć ręcznie

Made in Japan