Nóż Global GS uniwersalny do Sushi 14.5 cm



Cena	**325,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2324001**
Producent	**GLOBAL**
Forma noża	**Do filetowania**
Stal	**CROMOVA 18**
Twardość	**HRC 57 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż uniwersalny **Global GS-82** nóż do Sushi 145

Nóż **Global GS-82** o długości 14,5 cm to wysokiej jakości japoński nóż kuchenny, zaprojektowany z myślą o precyzyjnym krojeniu składników, takich jak ryby, warzywa i inne delikatne produkty używane w sushi.

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: 145 mm

Długość całkowita: 264 mm

Szerokość ostrza: 28 mm

Grubość ostrza: 1,1 mm

Waga: ok. 82 g

Stal CROMOVA 18

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna

Myć ręcznie