

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-global-gs-universalny-do-sushi-145-cm-p-6679.html>

# Nóż Global GS uniwersalny do Sushi 14.5 cm



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

## 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

