

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-global-gs-universalny-zabkowany-115-cm-p-6678.html>

## Nóż Global GS uniwersalny zabkowany 11.5 cm



Cena	<b>299,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2328176</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 uniwersalny **zabkowany** nóż kuchenny **Global GS-108/SC** - Petty knife 115

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów będący mniejszą wersją noża szefa kuchni zwany *petty knife*. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców, lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny w każdej kuchni.

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. Zabkowane 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: 115 mm

Długość całkowita: 230 mm

Szerokość ostrza: 30 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: ok. 95 g

Stal CROMOVA 18

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: ostrze zabkowane

Uchwyt: stal nierdzewna

---

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**