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

Nóż Global GS uniwersalny ząbkowany 11.5 cm



Cena	**299,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2328176**
Producent	**GLOBAL**
Forma noża	**Małe noże**
Stal	**CROMOVA 18**
Twardość	**HRC 57 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński uniwersalny **ząbkowany** 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. 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: 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 ząbkowane

Uchwyt: stal nierdzewna

Myć ręcznie

Made in Japan