

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-global-gsf-18-do-kraba-homara-4-cm-p-6698.html>

Nóż Global GSF-18 do kraba / homara 4 cm



Cena	169,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2328488
Producent	GLOBAL
Forma noża	Obieraki
Stal	CROMOVA 18
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż do kraba/homara 40 **Global GSF-18**

Nóż Global GSF-18 to mały, specjalistyczny nóż kuchenny zaprojektowany do pracy z twardymi skorupami krabów i homarów. Ma ostrze o długości 4 cm, co sprawia, że jest bardzo precyzyjny i łatwy w manewrowaniu przy rozłupywaniu pancerzy lub wydobywaniu mięsa ze szczelin.

Noże kuchenne Global GSF to kompaktowa linia precyzyjnych noży japońskiej marki Global - znanej z wyjątkowej jakości, doskonałych materiałów i nowoczesnego designu. Zaprojektowane do precyzyjnych prac kuchennych - obierania, wycinania czy dekorowania - doskonale sprawdzą się zarówno w rękach profesjonalnych kucharzy, jak i domowych pasjonatów gotowania. Jeśli cenisz poręczne i niezawodne narzędzia, seria **GSF** spełni Twoje oczekiwania. Nie czekaj - dodaj już dziś do koszyka niezastąpionego, wszechstronnego pomocnika w kuchni!

Lekkie i kompaktowe noże wykonane są w całości z jednego kawałka wysokiej jakości stali nierdzewnej **CROMOVA 18**, hartowanej do twardości ok. 56-58 HRC, co gwarantuje doskonałą wytrzymałość, perfekcyjną równowagę i precyzję cięcia, a także odporność na korozję.

Charakterystyczny pusta w środku metalowa rękojeść z **mikroteksturą** zapewnia pewny chwyt i łatwość czyszczenia. Dzięki jednolitej konstrukcji bez łączeń noże GSF są wyjątkowo higieniczne i wytrzymałe.

Długość ostrza: 40 mm

Długość całkowita: 160 mm

Szerokość ostrza: 13 mm

Grubość ostrza: 1,7 mm

Waga: 58 g

Stal: CROMOVA 18

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stalowy

Myć ręcznie

Made in Japan