

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-global-gsf-31-do-obierania-duza-raczka-8-cm-p-6699.html>

Nóż Global GSF-31 do obierania duża rączka 8 cm



| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 199,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 2321163 |
| Producent | GLOBAL |
| Forma noża | Obieraki |
| Stal | CROMOVA 18 |
| Twardość | HRC 57 (+/-1) |
| Zaostrzenie | Dwustronne |

Opis produktu

Japoński nóż obierania **Global GSF-31** Paring 80

Peeling, zwany również Paring to nóż do obierania owoców i warzyw. Przydaje się również do drobnych lub skomplikowanych prac, wszędzie tam gdzie potrzebne jest krótkie ostre ostrze.

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: 80 mm

Długość całkowita: 185 mm

Szerokość ostrza: 15 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 90 g

Stal: CROMOVA 18

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stalowy

Myć ręcznie

Made in Japan