

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-global-gsf-34-do-obierania-duza-raczka-5-cm-p-6700.html>

## Nóż Global GSF-34 do obierania duża rączka 5 cm



Cena	<b>199,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2324188</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>
Forma noża	<b>Obieraki</b>
Stal	<b>CROMOVA 18</b>
Twardość	<b>HRC 57 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

#### Japoński nóż obierania **Global GSF-34** Paring 50

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: 50 mm

Długość całkowita: 170 mm

Szerokość ostrza: 13 mm

Grubość ostrza: 1,5 mm

Waga: 90 g

Stal: CROMOVA 18

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stalowy

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**