

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-global-ni-do-pieczywa-21-cm-p-6653.html>

## Nóż Global NI do pieczywa 21 cm



Cena	<b>389,00 zł</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2320102</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>
Forma noża	<b>Do pieczywa</b>
Stal	<b>CROMOVA 18</b>
Twardość	<b>HRC 57 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

#### Japoński nóż kuchenny **Global Ni GNM-09R** - nóż do pieczywa 210

Noże do pieczywa nie są standardem w japońskich kuchniach. Produkowane są one głównie na europejski i amerykański rynek. Posiada ząbkowane ostrze, które skutecznie radzi sobie ze skórką, nie miążdżąc przy tym miękkiego wnętrza pieczywa.

Seria **Global Ni** to nowoczesna linia japońskich noży kuchennych, będąca drugą generacją kultowych noży marki Global (nazwa „Ni” oznacza „dwa” po japońsku). Zaprojektowana przez **Komina Yamadę**, seria ta łączy w sobie tradycyjne japońskie rzemiosło z nowoczesnym designem, oferując ulepszenia w stosunku do klasycznej serii Global.

Noże wykonane są z wysokowęglowej stali nierdzewnej **CROMOVA 18**, znanej z doskonałej odporności na korozję i zdolności do utrzymania ostrości. Ostrza o twardości do 58° w skali Rockwella są ostrzone pod kątem 15°, co zapewnia wyjątkową ostrość i precyzję cięcia. W porównaniu do serii Classic, noże Global Ni posiadają nieco grubsze ostrza, co zwiększa ich wytrzymałość i stabilność podczas krojenia. Dla zwiększenia komfortu podczas chwytu typu „pinch grip”, grzbiet ostrza jest delikatnie zaokrąglony.

Jak wszystkie noże Global, **Ni** są wykonane z jednego kawałka stali – ostrze i rękojeść tworzą całość. Dzięki temu są niezwykle higieniczne (brak łączeń) i łatwe do czyszczenia. Rękojeści wypełnione drobnym pisakiem zapewniają doskonałe wyważenie noży. Uchwyty są nieco dłuższe i grubsze w porównaniu do serii Classic, co zapewnia lepszą kontrolę i komfort pracy, szczególnie dla osób o większych dłoniach.

Noże **Global Ni** są idealne dla profesjonalnych kucharzy oraz pasjonatów gotowania, którzy cenią sobie:

- nowoczesny design,
- wyjątkową ostrość i precyzję cięcia,
- ergonomiczny i komfortowy uchwyt,
- trwałość i wytrzymałość.

---

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 335 mm

Szerokość ostrza: 35 mm

Grubość ostrza: 1,9 mm

Waga: ok. 155 g

Stal CROMOVA 18

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: ostrze ząbkowane

---

Uchwyt: stal nierdzewna

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**