

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-global-ni-elastyczny-noz-do-filetowania-18-cm-p-6655.html>

Nóż Global NI elastyczny nóż do filetowania 18 cm



Cena	399,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2320140
Producent	GLOBAL
Forma noża	Do filetowania
Stal	CROMOVA 18
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny **Global Ni GNM-012** Nóż do filetowania 180 (elastyczny)

Japoński nóż do filetowania świeżych ryb i krojenia ich w cienkie plasterki. Podobny do Yanagi Sashimi, od którego różni się nieco kształtem i dwustronnym zaostrzeniem. Długość i kształt noża sprawia, że doskonale nadaje się również do przygotowywania mięsa.

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: 180 mm

Długość całkowita: 310 mm

Szerokość ostrza: 26 mm

Grubość ostrza: 1,3 mm

Waga: ok. 118 g

Stal CROMOVA 18

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna

Myć ręcznie

Made in Japan