

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-global-ni-elastyczny-noz-uniwiersalny-145-cm-p-6652.html>

Nóż Global NI elastyczny nóż uniwersalny 14.5 cm



| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 379,00 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 2320071 |
| Producent | GLOBAL |
| Forma noża | Małe noże |
| Stal | CROMOVA 18 |
| Twardość | HRC 57 (+/-1) |
| Zaostrzenie | Dwustronne |

Opis produktu

Japoński uniwersalny **elastyczny** nóż kuchenny **Global Ni GNS-06** Petty knife 145

Niewielki nóż do krojenia różnych produktów będący mniejszą wersją noża szefa kuchni zwany *petty knife*. Można go używać zarówno do obierania owoców i warzyw, do krojenia mięsa i serów czy szatkowania warzyw. Stosuje się go aby wykonać precyzyjne cięcia, na przykład przy obieraniu i krojeniu delikatnych owoców, lub do cięcia i siekania mniejszych produktów, takich jak czosnek. Jednym słowem nóż uniwersalny niezwykle przydatny w każdej kuchni.

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: 145 mm

Długość całkowita: 263 mm

Szerokość ostrza: 38 mm

Grubość ostrza: 1,2 mm

Waga: ok. 92 g

Stal CROMOVA 18

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna

Myć ręcznie

Made in Japan