

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-global-ni-orientalny-noz-szeffa-kuchni-20-cm-p-6659.html>

## Nóż Global NI orientalny nóż szefa kuchni 20 cm



Cena	<b>459,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2320103</b>
Producent	<b>GLOBAL</b>
Forma noża	<b>Gyuto</b>
Stal	<b>CROMOVA 18</b>
Twardość	<b>HRC 57 (+/-1)</b>
Zaostrzenie	<b>Dwustronne</b>

### Opis produktu

#### Japoński nóż kuchenny **Global Ni GN-009** Orientalny nóż szefa kuchni 200

**Orientalny nóż Szefa kuchni** to nóż, który łączy tradycję japońskich narzędzi kuchennych z nowoczesną technologią, co czyni go doskonałym wyborem zarówno dla profesjonalistów, jak i dla pasjonatów gotowania, powszechnie stosowany w profesjonalnej kuchni jako nóż wszechstronny. Wykorzystuje się go do krojenia i siekania warzyw, do krojenia dużych kawałków mięsa, a także do precyzyjnych nacięć wykonywanych zbiegającą się w szpic końcówką noża. Jest to nóż, który powinien znaleźć się 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: 200 mm

Długość całkowita: 340 mm

Szerokość ostrza: 46 mm

Grubość ostrza: 2,2 mm

Waga: ok. 212 g

Stal CROMOVA 18

---

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**