Nóż Global NI ząbkowany nóż do pomidorów 12.5 cm



Cena	**369,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2320064**
Producent	**GLOBAL**
Forma noża	**Do filetowania**
Stal	**CROMOVA 18**
Twardość	**HRC 57 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny **Global Ni GNS-05** ząbkowany nóż do pomidorów 125

To nie tylko nóż do pomidorów – doskonale sprawdzi się również do krojenia innych miękkich warzyw i owoców, a także do pieczywa czy ciast z delikatną skórką. Dzięki japońskiej precyzji i staranności wykonania, ten model cieszy się dużym uznaniem zarówno wśród amatorów gotowania, jak i profesjonalnych kucharzy.

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: 125 mm

Długość całkowita: 270 mm

Szerokość ostrza: 15 mm

Grubość ostrza: 1,2 mm

Waga: ok. 78 g

Stal CROMOVA 18

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: ostrze ząbkowane

Uchwyt: stal nierdzewna

Myć ręcznie

Made in Japan