Nóż Global SAI do pieczywa 23 cm



Cena	**645,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2324006**
Producent	**GLOBAL**
Forma noża	**Do pieczywa**
Stal	**CROMOVA 18**
Twardość	**HRC 57 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny **Global SAI-05** - nóż do pieczywa 230

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 miażdżąc przy tym miękkiego wnętrza pieczywa.

Noże **Global SAI** to zaawansowana seria japońskich noży kuchennych, łącząca nowoczesny design z tradycyjnym rzemiosłem. Zaprojektowane przez renomowanego projektanta **Komina Yamadę**, noże te wyróżniają się zarówno estetyką, jak i funkcjonalnością. To doskonały wybór dla tych, którzy cenią sobie połączenie nowoczesnego designu z tradycyjną japońską jakością. Ich ergonomiczna konstrukcja, wyjątkowa ostrość i estetyczne wykończenie sprawiają, że są one zarówno funkcjonalne, jak i eleganckie.

Trójwarstwowa konstrukcja z rdzeniem ze stali **CROMOVA 18 Sanso**, otoczonym dwiema warstwami stali nierdzewnej 18/8. Taka budowa zapewnia ostrzu twardość, odporność na korozję oraz elastyczność, co przekłada się na długotrwałą ostrość i wytrzymałość. Ostrze szlifowane jest pod kątem 12,5°, co zapewnia wyjątkową ostrość i precyzję cięcia. Ręcznie młotkowana powierzchnia (*tsuchime*) tworzy mikro kieszenie powietrzne, które zmniejszają przywieranie krojonych produktów do ostrza, ułatwiając pracę i czyszczenie. Każdy nóż jest jednolicie kuty, co oznacza brak łączeń między ostrzem a rękojeścią. Taka konstrukcja zapewnia większą higienę i trwałość.

Ergonomiczna, stalowa rękojeść wypełniona piaskiem dla idealnego wyważenia z charakterystycznymi wgłębieniami (7 czarnych kropek symbolizujących siedem cnót samuraja) zapewnia pewny chwyt.

Długość ostrza: 230 mm

Długość całkowita: 375 mm

Szerokość ostrza: 37 mm

Grubość ostrza: 2,5 mm

Waga: ok. 242 g

Stal CROMOVA 18 SANSO

HRC 57 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna 18/8

Myć ręcznie

Made in Japan