

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-global-sai-do-warzyw-19-cm-p-6638.html>

Nóż Global SAI do warzyw 19 cm



Cena	719,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2324005
Producent	GLOBAL
Forma noża	Nakiri
Stal	CROMOVA 18
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny **Global SAI-04** - nóż do warzyw 190

Inspirowany japońskim nożem do warzyw Nakiri zbliżony z kształtu do tasaka, jednak mniejszy i lżejszy od niego. Nóż o szerokim ostrzu i prostej krawędzi świetnie nadaje się do cięcia cienkich plasterków. Jest również idealny do siekania gdyż ze względu na prostą krawędź tnącą można nim kroić "do deski" bez konieczności przesuwania noża.

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: 190 mm

Długość całkowita: 340 mm

Szerokość ostrza: 50 mm

Grubość ostrza: 2,5 mm

Waga: ok. 275 g

Stal CROMOVA 18 SANSO

HRC 57 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna 18/8

Myć ręcznie

Made in Japan