

## Nóż Global SAI szefa kuchni 14 cm



Cena	<b>539,00 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>2320020</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

#### Nóż kuchenny **Global SAI-M01 to kompaktowy nóż szefa kuchni** o długości ostrza 14 cm

Japoński nóż **Gyuto** jest nożem ogólnego zastosowania, jest to odpowiednik zachodniego *noża szefa kuchni*. Pierwotnie używany głównie do krojenia wołowiny dziś jest 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.

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: 140 mm

Długość całkowita: 270 mm

Szerokość ostrza: 33 mm

Grubość ostrza: 2,5 mm

Waga: ok. 152 g

Stal CROMOVA 18 SANSO

HRC 57 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

---

Uchwyt: stal nierdzewna 18/8

Myć ręcznie

---

**Made in Japan**