

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/noz-global-ukon-do-porcjowania-21-cm-p-6625.html>

Nóż Global Ukon do porcjowania 21 cm



Cena	449,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2320065
Producent	GLOBAL
Forma noża	Do filetowania
Stal	CROMOVA 18
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny do porcjowania 210 **Global GU-05**

Ten nóż to wysokiej jakości narzędzie kuchenne zaprojektowane do precyzyjnego krojenia mięsa, ryb i innych składników na równe kawałki.

Global Ukon to nowoczesna linia noży kuchennych japońskiej marki Global, znanej na całym świecie z wysokiej jakości narzędzi dla profesjonalnych kucharzy i pasjonatów gotowania. Seria Ukon łączy w sobie precyzję japońskiego rzemiosła, nowoczesny design oraz udoskonaloną ergonomię, tworząc wyjątkowe narzędzia do pracy w kuchni.

Klingi w serii Ukon wykonane w konstrukcji *monosteel* są ostrzejsze niż w klasycznej serii Global G - mają bardziej agresywny kąt ostrzenia (ok. 15 stopni), co zapewnia jeszcze lepsze właściwości tnące przy zachowaniu trwałości. "Ukon" w języku japońskim oznacza "przewagę", co podkreśla przewagę tej serii pod względem ostrości i efektywności. Ostrze wykonane jest z firmowej stali nierdzewnej **CROMOVA 18**, która zawiera molibden, wanad oraz chrom, hartowanej do twardości **HRC 57 (+/-1)**. Taki skład stali zapewnia:

- wysoką odporność na korozję,
- trwałość krawędzi tnącej,
- łatwość ostrzenia.

W odróżnieniu od klasycznych noży Global, modele Ukon mają nowy uchwyt z lekko wyprofilowaną linią grzbietu oraz większe wgłębienia antypoślizgowe, które zapewniają lepszy chwyt, komfort i kontrolę nawet przy dłuższej pracy. Rękojeść wypełniona jest drobnym piaskiem dla idealnego wyważenia. Jak wszystkie noże Global, Ukon są wykonane z **jednego kawałka stali** - ostrze i rękojeść tworzą całość. Dzięki temu są niezwykle higieniczne (brak łączeń) i łatwe do czyszczenia.

Seria Ukon wprowadza delikatne zmiany wizualne, takie jak ozdobne logo „UKON” na ostrzu oraz subtelniejsze linie uchwytu. Wszystko to podkreśla nowoczesny, profesjonalny charakter tej linii.

Noże Ukon to doskonały wybór dla:

- profesjonalnych kucharzy,
- entuzjastów gotowania ceniących japońską precyzję,
- osób szukających noży z bardzo ostrym ostrzem i wyjątkową trwałością.

Długość ostrza: 210 mm

Długość całkowita: 358 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Grubość ostrza: 2,2 mm

Waga: ok. 180 g

Stal CROMOVA 18

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna

Myć ręcznie

Made in Japan