Nóż Global Ukon do warzyw 14 cm



Cena	**399,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2320028**
Producent	**GLOBAL**
Forma noża	**Nakiri**
Stal	**CROMOVA 18**
Twardość	**HRC 57 (+/-1)**
Zaostrzenie	**Dwustronne**

Opis produktu

Japoński nóż kuchenny **Global GUM-10** - nóż do warzyw 140

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 cieniutkich plasterków. Jest również idealny do siekania gdyż ze względu na prostą krawędź tnącą można nim kroić "do deski" bez konieczności przesuwania noża.

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: 140 mm

Długość całkowita: 270 mm

Szerokość ostrza: 40 mm

Grubość ostrza: 2,1 mm

Waga: ok. 135 g

Stal CROMOVA 18

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna

Myć ręcznie

Made in Japan