Link do produktu: https://www.naifu.pl/zestaw-4-nozy-global-sai-do-obierania-uniwersalny-do-pieczywa-szefa-kuchni-p-6641.html



Zestaw 4 noży Global SAI do obierania, uniwersalny, do pieczywa, szefa kuchni

Cena	**2 089,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**2321021**
Producent	**GLOBAL**
Stal	**CROMOVA 18**
Twardość	**HRC 57 (+/-1)**

Opis produktu

Komplet czterech japońskich noży kuchennych **Global SAI**

1. **Nóż do obierania** – mały i poręczny, idealny do precyzyjnych zadań, takich jak obieranie warzyw i owoców czy drobne cięcia.
2. **Nóż uniwersalny** – średniej wielkości, doskonały do codziennych prac w kuchni – krojenia, siekania i porcjowania różnych składników.
3. **Nóż do pieczywa** – z ząbkowanym ostrzem, które z łatwością radzi sobie z chrupiącą skórką chleba, nie miażdżąc jego wnętrza.
4. **Nóż szefa kuchni** – największy i najbardziej wszechstronny w zestawie, przeznaczony do krojenia mięsa, warzyw i ziół, a także do siekania i szatkowania.

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.

Skład kompletu:

Global SAI Nóż szefa Gyuto

Kod producenta: **SAI-01**

Długość ostrza: 190 mm

Długość całkowita: 340 mm

Szerokość ostrza: 45 mm

Grubość ostrza: 2,5 mm

Waga: 245 g

Stal CROMOVA 18 SANSO

HRC 57 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna 18/8

Myć ręcznie

Global SAI Nóż do pieczywa

Kod producenta: **SAI-M04**

Długość ostrza: 170 mm

Długość całkowita: 300 mm

Szerokość ostrza: 31 mm

Grubość ostrza: 2,5 mm

Waga: 149 g

Stal CROMOVA 18 SANSO

HRC 57 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: ostrze ząbkowane

Uchwyt: stal nierdzewna 18/8

Myć ręcznie

Global SAI Nóż uniwersalny

Kod producenta: **SAI-M02**

Długość ostrza: 145 mm

Długość całkowita: 275 mm

Szerokość ostrza: 32 mm

Grubość ostrza: 2,5 mm

Waga: 144 g

Stal CROMOVA 18 SANSO

HRC 57 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stal nierdzewna 18/8

Myć ręcznie

Global SAI Nóż do obierania

Kod producenta: **SAI-S01R**

Długość ostrza: 90 mm

Długość całkowita: 215 mm

Szerokość ostrza: 24 mm

Grubość ostrza: 2,0 mm

Waga: 90 g

Stal CROMOVA 18 SANSO

HRC 57 (+/-1)

Ilość warstw: 3

Nierdzewny

Zaostrzony: jednostronnie

Uchwyt: stal nierdzewna 18/8

Myć ręcznie

Made in Japan