

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/zestaw-4-nozy-global-sai-w-czarnym-bloku-gkb-52cb-p-6644.html>



Zestaw 4 noży Global SAI w czarnym bloku GKB-52CB

Cena	2 599,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2323601
Producent	GLOBAL
Stal	CROMOVA 18
Twardość	HRC 57 (+/-1)

Opis produktu

Global SAI Zestaw 4 noży kuchennych w bloku

Zestaw zawiera:

- 3 warstwowy nóż kuchenny **Szeffa 19 cm SAI-01**
- 3 warstwowy nóż kuchenny **uniwersalny 14.5 cm SAI-M02**
- 3 warstwowy nóż kuchenny **do pieczywa 17 cm SAI-M04**
- 3 warstwowy nóż kuchenny **do obierania 9 cm SAI-S01R**
- **Blok do noży** w kształcie żaglowca

Noże z serii **SAI** wyróżniają się eleganckim, nowoczesnym wyglądem oraz wyjątkową ergonomią. Ich ostrza wykonano z wysokiej jakości stali nierdzewnej, hartowanej dla długotrwałej ostrości, a rękojeści mają charakterystyczne wgłębienia, które poprawiają chwyt i zapobiegają ślizganiu się dłoni.

To zestaw idealny zarówno dla domowych entuzjastów gotowania, jak i dla profesjonalistów, ceniących sobie precyzję i niezawodność narzędzi.

Noże kuchenne Global SAI to ekskluzywna linia, którą Komin Yamada zaprojektował z myślą o wyzwaniach globalnego świata. Wszystkie narzędzia są wytwarzane ręcznie w Japonii, a dzięki połączeniu tradycyjnego rzemiosła z najnowszą technologią wyróżnia je fenomenalna precyzja, ergonomia i wytrzymałość. Współczesny kucharz otrzymuje noże o optymalnych właściwościach użytkowych, które są w pracy wielkim atutem.

W klingach noży Global SAI zastosowano materiał **CROMOVA 18 SANSE**. Rdzeń ze stali nierdzewnej CROMOVA 18, o twardości **56-58 HRC**, obłożono dwiema warstwami miękkiej stali nierdzewnej SUS410. Dzięki temu ostrze jest bardziej wytrzymałe i odporniejsze na pęknięcia, przebarwienia czy korozję. Płyzy głowni posiadają ręcznie młotkowaną powierzchnię, która zapobiega przywieraniu produktów do noża. **Grzbiet klingi jest lekko zaokrąglony**, aby zwiększyć komfort pracy dłonią. Nowe, ergonomiczne rękojeści są doskonale wyważone, a innowacyjne wgłębienie na kciuk zapewnia lepszą kontrolę nad nożem oraz wygodę podczas pracy. **Jednolita konstrukcja** sprawia, że noże są higieniczne i łatwe w ostrzeniu.

Każdy nóż jest polerowany ręcznie i **zdobiony siedmioma „kropkami”** (wgłębieniami), które symbolizują reguły kodeksu honorowego samurajów, wywodzące się z konfucjanizmu i buddyzmu.

Skład kompletu:

Global SAI Nóż szefa Gyuto 19 cm (SAI-01)

Ostrze - 3-warstwowy materiał CROMOVA 18 SANSE, stal nierdzewna młotkowana

Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem

Twardość ostrza - 56-58 HRC

Długość całkowita - 34 cm

Długość ostrza - 19 cm

Szerokość klingi - 4,5 cm

Grubość klingi - 2,5 mm

Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny

Waga - ok. 245 g

Global SAI Nóż do pieczywa 17 cm (SAI-M04)

Ostrze – 3-warstwowy materiał CROMOVA 18 SANSO, stal nierdzewna młotkowana
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość ostrza – 56-58 HRC
Długość całkowita – 30,0 cm
Długość ostrza – 17,0 cm
Szerokość klingi – 3,1 cm
Grubość klingi – 2,5 mm
Sposób ostrzenia - ostrze ząbkowane
Waga – ok. 149 g

Global SAI Nóż uniwersalny 14,5 cm (SAI-M02)

Ostrze – 3-warstwowy materiał CROMOVA 18 SANSO, stal nierdzewna młotkowana
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość ostrza – 56-58 HRC
Długość całkowita – 27,5 cm
Długość ostrza – 14,5 cm
Szerokość klingi – 3,2 cm
Grubość klingi – 2,5 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga – ok. 144 g

Global SAI Nóż do obierania 9 cm (SAI-S01R)

Ostrze – 3-warstwowy materiał CROMOVA 18 SANSO, stal nierdzewna młotkowana
Rękojeść - stalowa wypełniona piaskiem
Twardość ostrza – 56-58 HRC
Długość całkowita – 21,5 cm
Długość ostrza – 9,0 cm
Szerokość klingi – 2,4 cm
Grubość klingi – 2,0 mm
Sposób ostrzenia - szlif dwustronny symetryczny
Waga – ok. 90 g

Made in Japan