

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/zestaw-nozy-global-g-2220br-starter-szef-kuchni-ostrzalka-minosharp-p-6722.html>



Zestaw noży Global G-2220BR STARTER szef kuchni + ostrzałka Minosharp

Cena	559,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2312015
Producent	GLOBAL
Stal	CROMOVA 18
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Zestaw **Global G-2220BR STARTER** - Nóż szefa kuchni G-2 + ostrzałka MinoSharp

Praktyczny zestaw startowy zarówno dla początkujących pasjonatów sztuki kulinarnej jak i dla bardziej zaawansowanych kucharzy. Zestaw zawiera:

- Nóż szefa kuchni Global G-2 - Gyuto 200.** 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. Global G-2 to bestsellerowy nóż szefa kuchni firmy Yoshikin. Przez lata zdobył dziesiątki nagród, które świadczą o popularności tego ostrza.
- Ostrzałka MinoSharp (model 220BR).** Zaprojektowana specjalnie dla noży Global, kompaktowa ostrzałka wodna. Przeznaczona jest do noży z dwustronnym szlifem i wyposażona jest w dwie rolki ścierne o grubej i średniej gradacji.

Global to japońska marka noży produkowanych w fabryce Yoshikin w Tsubame w Japonii. Noże Global serii G stworzone zostały przez japońskiego projektanta Komin Yamada. Łączą tradycyjne kształty ostrzy z najlepszymi dostępnymi materiałami i nowoczesną technologią. Wytwarzane ręcznie z wykorzystaniem rygorystycznych standardów noże Global sprzedawane są w 95 krajach i wszędzie cieszą się coraz większym uznaniem.

Noże Global wykonane są z nierdzewnej stali chromowo-molibdenowo-wanadowej o nazwie CROMOVA 18 hartowanej do 56-58 HRC. Duża zawartość chromu (18%) sprawia, że noże te są bardzo odporne na czynniki zewnętrzne. Choć noże Global wydają się być jednym kawałkiem stali, w rzeczywistości składają się z trzech części wytłaczanych z blachy CROMOVA 18, a następnie spawane metodą TIG.

Wyróżniającym elementem noży Global jest drążona rękojeść dokładnie wyważana za pomocą droбноziarnistego piasku z charakterystycznymi czarnymi wgłębieniami, które podnoszą walory estetyczne, a jednocześnie poprawiają pewność i wygodę chwytu.

Nóż Global G-2

Długość ostrza: 200 mm

Długość całkowita: 325 mm

Szerokość ostrza: 41 mm

Grubość ostrza: 2 mm

Waga: 166 g

Stal: CROMOVA 18

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: dwustronnie

Uchwyt: stalowy

Myć ręcznie

Ostrzałka MinoSharp (model 220BR)

Białe koło - GRUBE ziarno

Różowe koło - ŚREDNIE ziarno

Długość - 20 cm

Długość ręczki - 12 cm

Wysokość - 6,5 cm

Szerokość - 4 cm

Made in Japan

Instrukcja użytkowania ostrzałki MinoSharp

Instrukcja użytkowania ostrzałki MinoSharp

1. **Napełnij komorę wodą** – wlej wodę do zbiorniczka z kołami i pozostaw ją tam na cały czas ostrzenia. Woda nawilża ceramiczne tarcze i zapobiega przegrzewaniu się ostrza.
2. **Stabilnie ustaw ostrzałkę** – chwyć pewnie za ręczkę, aby podczas ostrzenia nie przesuwała się po blacie.
3. **Rozpocznij ostrzenie** – drugą ręką trzymaj nóż, opierając palec wskazujący na grzbiecie klingi. Wprowadź ostrze pionowo do rowka z białym kołem (grube ziarno). Przesuwaj je do przodu i do tyłu, lekko dociskając – wykonaj 7-8 powtórzeń (lub więcej, jeśli ostrze jest bardzo tępe).

Uwaga: *nie naciskaj zbyt mocno – nadmierna siła może uszkodzić ceramiczne koła.*

4. **Wygładź krawędź** – przełóż nóż do rowka z różowym kołem (średnie ziarno) i powtórz ruch 7-8 razy, również z delikatnym naciskiem.
5. **Czyszczenie po ostrzeniu** – umyj nóż ręcznie w gorącej wodzie, osusz ręcznikiem lub ściereczką. Następnie zdejmij pokrywę ostrzałki i przepłucz ją dokładnie pod bieżącą wodą.

i Dodatkowe wskazówki

- Liczba powtórzeń zależy od stanu ostrza.
- **Noże Global:** zaleca się 7-8 ruchów na każde koło.
- **Noże innych marek:** można przesuwać ostrze po 15 razy w każdej szczelinie. Jeśli efekt nie jest wystarczający, powtórz cykl.

☐ Ostrzałki **MinoSharp** zostały przetestowane i zatwierdzone przez renomowany instytut **CATRA** z Wielkiej Brytanii – uznawany autorytet w dziedzinie technologii ostrzenia.

