

Link do produktu: <https://www.naifu.pl/zestaw-nozy-global-ukon-do-stekow-13-cm-p-6628.html>

Zestaw noży Global Ukon do steków 13 cm



Cena	899,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	2323030
Producent	GLOBAL
Stal	CROMOVA 18
Twardość	HRC 57 (+/-1)
Zaostrzenie	Dwustronne

Opis produktu

Zestaw 4 noży do steków Global Ukon **GUF-31/4**

Ekskluzywny zestaw 4 noży do steków to propozycja dla osób ceniących najwyższą jakość cięcia i elegancki design przy stole. Każdy nóż z zestawu ma **13 cm długości klingi** wykonanej z wysokowęglowej stali nierdzewnej CROMOVA 18 – stopu opracowanego specjalnie przez firmę Global. **Częściowo ząbkowana krawędź tnąca** ułatwia cięcie steków i innych rodzajów mięsa, pozwalając przeciąć nawet twardszą skórę lub powierzchnię bez szarpania włókien. Rękojeści noży są **ergonomiczne i lekko zakrzywione**, z delikatnie teksturowaną powierzchnią dla pewnego chwytu.

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.

Zestaw GUF-31/4 to idealny wybór do eleganckiego serwowania dań mięsnych zarówno w domu, jak i w profesjonalnej gastronomii. Sprawdzi się również jako **prezent premium** dla miłośnika kuchni i designu.

Długość ostrza: 130 mm

Długość całkowita: 250 mm

Szerokość ostrza: 25 mm

Grubość ostrza: 2,0 mm

Waga: ok. 115 g

Stal CROMOVA 18

HRC 57 (+/-1)

Nierdzewny

Zaostrzony: ostrze ząbkowane

Uchwyt: stal nierdzewna

Myć ręcznie

Made in Japan