

Nóż do ryb Amefa linia CUBA 112000B000410

Producent: Amefa

Nr referencyjny: 112000B000410

Cechy produktu

Długość (mm): 203
Grubość (mm): 6
Waga (g): 63
Materiał wykonania: 18/10
Linia: CUBA
Ilość sztuk w opakowaniu: 12

Poszukujesz profesjonalnego narzędzia, które z łatwością pokona opór nawet najdelikatniejszych płatów fileta? Narzędzia, które pozwoli Ci na precyzyjne oddzielenie skóry od mięsa, unikając niepotrzebnego rozrywania delikatnej struktury? Prezentacja dania z ryb wymaga nie tylko kunsztu kulinarnego, ale także odpowiednich akcesoriów, gwarantujących perfekcyjny efekt wizualny i niepowtarzalny smak. Właśnie dlatego warto zwrócić uwagę na detale, które decydują o sukcesie każdego dania.

Precyzja i Wygoda w Profesjonalnej Kuchni

W świecie gastronomii, gdzie dbałość o każdy szczegół ma kluczowe znaczenie, wybór odpowiednich narzędzi jest niezwykle istotny. Niezależnie od tego, czy jesteś doświadczonym kucharzem, czy dopiero rozpoczynasz swoją przygodę z kulinariami, jakość używanych narzędzi bezpośrednio wpływa na efektywność pracy i ostateczny efekt. A co, jeśli powiem Ci, że istnieje narzędzie, które idealnie łączy w sobie precyzję, ergonomię i trwałość, spełniając najwyższe standardy profesjonalnej kuchni?

Doskonałe parametry techniczne

Mowa o nożu o długości ostrza wynoszącej 203 mm, idealnie wyważonym i zaprojektowanym do sprawnego filetowania ryb. Grubość ostrza wynosząca 6 mm gwarantuje wytrzymałość i odporność na uszkodzenia mechaniczne, co jest niezwykle ważne w przypadku częstego i intensywnego użytkowania. Waga noża, wynosząca jedynie 63 g, zapewnia komfort pracy nawet przez wiele godzin. Ergonomiczny kształt rękojeści minimalizuje zmęczenie dłoni, pozwalając na precyzyjną i wygodną pracę.

Materiał najwyższej jakości

Nóż wykonany jest ze stali nierdzewnej 18/10, materiału znanego ze swojej wyjątkowej wytrzymałości, odporności na korozję i łatwości w utrzymaniu czystości. Stal 18/10 jest niezwykle odporna na ścieranie, co gwarantuje długoletnie użytkowanie bez utraty ostrości. To kluczowy aspekt dla profesjonalistów, którzy cenią sobie trwałość i niezawodność swoich narzędzi.

Opakowanie i logistyka

Opakowanie zbiorcze zawiera 12 sztuk noży, co jest idealnym rozwiązaniem dla większych restauracji, cateringu lub hurtowni gastronomicznych. Taka ilość zapewnia wystarczający zapas narzędzi, minimalizując ryzyko przerw w pracy w związku z brakiem dostępności noży. Kompaktowe opakowanie ułatwia przechowywanie i transport.

Linia CUBA - synonim elegancji i funkcjonalności

Nóż należy do linii CUBA, co gwarantuje wysoką jakość wykonania i niepowtarzalny design. Linia CUBA charakteryzuje się eleganckim i minimalistycznym stylem, idealnie wpisującym się w nowoczesne trendy w gastronomii.

Podsumowując, jest to produkt, który w pełni zaspokoi potrzeby nawet najbardziej wymagających kucharzy. Połączenie profesjonalnych parametrów technicznych, wysokiej jakości materiałów i eleganckiego designu czyni go nieodzownym elementem wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni.