

Nóż stekowy Amefa linia METROPOLE 117000B000315

Producent: Amefa

Nr referencyjny: 117000B000315

Cechy produktu

Długość (mm): 232
Grubość (mm): 4
Waga (g): 79
Materiał wykonania: 18/10
Linia: METROPOLE
Ilość sztuk w opakowaniu: 12

Poszukujesz profesjonalnego narzędzia, które podniesie standard Twojej gastronomii do najwyższego poziomu? Potrzebujesz sprzętu niezawodnego, eleganckiego i odpornego na intensywną eksploatację? Jeżeli tak, to mamy coś, co Cię zainteresuje.

Precyzja i Wytrzymałość w Każdym Kroju

Przedstawiamy produkt, który sprosta nawet najbardziej wymagającym oczekiwaniom szefa kuchni. To nóż zaprojektowany z myślą o profesjonalistach, charakteryzujący się niezwykłą precyzją wykonania i wyjątkową trwałością. Wykonany z najwyższej jakości stali nierdzewnej 18/10, gwarantuje odporność na korozję i uszkodzenia mechaniczne, co przekłada się na jego długowieczność w nawet najbardziej wymagającym środowisku gastronomicznym.

Parametry techniczne gwarantujące wysoką jakość:

- **Długość całkowita:** 232 mm – idealnie wyważony rozmiar zapewniający komfort i precyzję podczas pracy.
- **Grubość ostrza:** 4 mm – solidne i wytrzymałe ostrze, gwarantujące efektywne cięcie nawet najtwardszych mięs.
- **Waga:** 79 g – doskonały balans w dłoni, minimalizujący zmęczenie podczas długotrwałej pracy.
- **Materiał:** Stal nierdzewna 18/10 – najwyższa jakość stali, odporna na korozję i uszkodzenia, zapewniająca długotrwałą eksploatację.
- **Ilość sztuk w opakowaniu:** 12 – optymalna ilość dla wyposażenia restauracji, hotelu lub cateringu.

Linia METROPOLE – Synonim Prestiżu

Nóż należy do prestiżowej linii METROPOLE, co samo w sobie jest gwarancją jakości i elegancji. Linia ta charakteryzuje się minimalistycznym, a zarazem nowoczesnym designem, idealnie wpisującym się w trend współczesnej gastronomii. Elegancki wygląd noża dodaje prestiżu i podkreśla profesjonalizm lokalu. Doskonale sprawdzi się zarówno w restauracjach o wysokim standardzie, jak i w hotelach, czy firmach cateringowych.

Zalety, które docenią profesjonaliści:

- **Precyzyjne ostrze:** Gwarantuje czyste i równe cięcie, co jest kluczowe w profesjonalnej kuchni.
- **Wytrzymałość:** Odporność na uszkodzenia mechaniczne i korozję przekłada się na wieloletnią eksploatację.
- **Ergonomiczny kształt:** Zapewnia komfort pracy i minimalizuje zmęczenie rąk, nawet po wielu godzinach pracy.
- **Łatwość czyszczenia:** Materiał 18/10 jest odporny na przywieranie, co ułatwia utrzymanie czystości.
- **Elegancki design:** Podnosi prestiż lokalu i tworzy profesjonalny wizerunek.

Podsumowując, ten nóż to inwestycja w jakość i profesjonalizm. Jego parametry techniczne, design i trwałość to gwarancja satysfakcji dla każdego profesjonalnego kucharza. Wybierz jakość, wybierz METROPOLE.