

Nóż do ryb Amefa linia METROPOLE 117000B000410

Producent: Amefa

Nr referencyjny: 117000B000410

Cechy produktu

Długość (mm): 207
Grubość (mm): 4
Waga (g): 53
Materiał wykonania: 18/10
Linia: METROPOLE
Ilość sztuk w opakowaniu: 12

Precyzyjne cięcie, elegancja na stole – niezbędnik dla profesjonalistów

Poszukiwanie idealnego narzędzia do precyzyjnego filetowania delikatnego mięsa ryb to dla kucharza prawdziwe wyzwanie. Niezależnie od tego, czy jesteś doświadczonym szefem kuchni w renomowanej restauracji, czy entuzjastą gotowania w domowym zaciszu, wybór odpowiedniego noża ma kluczowe znaczenie dla efektu końcowego. Odpowiednio dobrany nóż gwarantuje nie tylko estetyczny wygląd potrawy, ale także wpływa na jej walory smakowe. Zbyt mocne dociskanie tępego ostrza może zniszczyć strukturę mięsa, a niewłaściwy kąt cięcia sprawi, że danie będzie prezentować się nieatrakcyjnie. Dlatego też warto zainwestować w sprzęt najwyższej jakości, który spełni nawet najbardziej wyśrubowane oczekiwania.

Nóż do ryb – parametry techniczne gwarantujące skuteczność

Przedstawiamy narzędzie, które sprosta każdemu zadaniu: nóż o długości ostrza 207 mm, perfekcyjnie wyważony, o grubości 4 mm. Konstrukcja z wysokogatunkowej stali nierdzewnej 18/10 gwarantuje nie tylko znakomitą ostrość, ale także wyjątkową trwałość i odporność na korozję. Waga 53 g zapewnia komfortowe użytkowanie, minimalizując zmęczenie ręki nawet podczas długich sesji pracy w kuchni. Ergonomiczny design ułatwia precyzyjne manewrowanie nożem, pozwalając na wykonywanie skomplikowanych cięć z zachowaniem pełnej kontroli.

Linia METROPOLE – synonim elegancji i funkcjonalności

Nóż należy do prestiżowej linii METROPOLE, co samo w sobie jest gwarantem najwyższej jakości wykonania i dbałości o szczegóły. Linia METROPOLE charakteryzuje się minimalistycznym, a zarazem eleganckim designem, który doskonale wkomponuje się w każde, nawet najbardziej ekskluzywne, środowisko gastronomiczne. Jest to wybór dla osób ceniących sobie zarówno perfekcję techniczną, jak i estetykę.

Opakowanie zbiorcze – optymalne rozwiązanie dla gastronomii

Produkt oferowany jest w opakowaniu zbiorczym zawierającym 12 sztuk. Jest to idealne rozwiązanie dla restauracji, hoteli, a także cateringu, gdzie wymagana jest duża ilość niezawodnego sprzętu. Zakup hurtowy pozwala na znaczące oszczędności oraz eliminuje konieczność częstych zakupów pojedynczych sztuk.

Podsumowanie – kluczowe zalety produktu:

- **Długość ostrza:** 207 mm - idealna do filetowania ryb

- **Grubość ostrza:** 4 mm - zapewnia trwałość i precyzję cięcia
- **Materiał:** Stal nierdzewna 18/10 - odporna na korozję i łatwa w czyszczeniu
- **Waga:** 53 g - ergonomiczny i komfortowy w użytkowaniu
- **Ilość w opakowaniu:** 12 sztuk - optymalne rozwiązanie dla gastronomii
- **Linia:** METROPOLE - gwarancja jakości i eleganckiego designu

Wybierając nóż do ryb Amefa z linii METROPOLE, inwestujesz w profesjonalne narzędzie, które na lata zapewni Ci komfort i precyzję pracy. To wybór dla tych, którzy cenią sobie nie tylko funkcjonalność, ale także elegancję i prestiż.