

Nóż stołowy CF Amefa linia WHISPER 140500B000304

Producent: Amefa

Nr referencyjny: 140500B000304

Cechy produktu

Długość (mm): 215
Grubość (mm): 2
Waga (g): 48
Materiał wykonania: 18/0
Linia: WHISPER
Ilość sztuk w opakowaniu: 12

Profesjonalne wyposażenie gastronomiczne: Nóż o wyjątkowej precyzji

Poszukujesz noża stołowego, który sprosta wymaganiom nawet najbardziej wymagającej restauracji? Szukasz narzędzia o znakomitej trwałości, ergonomicznym kształcie i nienagannej estetyce, które jednocześnie zapewni komfort użytkowania i długoletnią eksploatację? Prezentujemy rozwiązanie, które spełni Twoje oczekiwania w stu procentach, łącząc funkcjonalność z eleganckim designem.

Parametry techniczne gwarantujące niezawodność

Ten niezwykle precyzyjnie wykonany nóż charakteryzuje się długością ostrza wynoszącą 215 mm, co zapewnia odpowiednią powierzchnię roboczą do efektywnego krojenia różnorodnych potraw. Jego niewielka grubość, wynosząca zaledwie 2 mm, zapewnia lekkość i zwrotność, minimalizując wysiłek kelnera czy kucharza podczas pracy. Waga 48 gramów idealnie równoważy wymiary i gwarantuje wygodny chwyt.

- **Długość:** 215 mm – idealna do precyzyjnego krojenia różnych produktów spożywczych.
- **Grubość:** 2 mm – zapewnia lekkość i zwrotność, minimalizując wysiłek użytkownika.
- **Waga:** 48 g – optymalna waga gwarantuje komfort i wygodę użytkowania.
- **Ilość w opakowaniu:** 12 sztuk – optymalne rozwiązanie dla restauracji i cateringu.

Jakość wykonania na najwyższym poziomie

Nóż został wykonany ze stali nierdzewnej 18/0, co gwarantuje wyjątkową odporność na korozję i uszkodzenia mechaniczne. Materiał ten jest niezwykle wytrzymały, a jednocześnie łatwy w czyszczeniu i dezynfekcji – kluczowy aspekt w profesjonalnej gastronomii.

Powierzchnia noża jest starannie wykończona, co zapobiega powstawaniu zarysowań i zapewnia estetyczny wygląd nawet po długim okresie użytkowania.

Linia Whisper – elegancja i dyskrecja w każdym szczególe

Nóż należy do linii WHISPER, co oznacza, że charakteryzuje się subtelnym, eleganckim designem. Jego minimalistyczna forma idealnie wpisuje się w nowoczesne trendy w gastronomii, dodając klasy i wyrafinowania do każdego stołu.

Idealne rozwiązanie dla wymagających

Ten nóż to doskonałe rozwiązanie dla restauracji, hoteli, cateringu oraz innych obiektów gastronomicznych, które cenią sobie wysoką jakość, trwałość i elegancki design. Zapewni on niezawodność i komfort użytkowania na lata. Duża ilość sztuk w opakowaniu pozwala na zaopatrzenie większej liczby miejsc siedzących lub na dłuższy okres czasu, optymalizując koszty i czas poświęcony na zaopatrzenie.

Dzięki swoim właściwościom, noże te są nie tylko narzędziem pracy, ale również elementem budowania prestiżu lokalu i podnoszenia satysfakcji klienta.