



Nóż do ryb Amefa linia FLORENCE 181000B000410

Producent: Amefa

Nr referencyjny: 181000B000410

Cechy produktu

Linia: FLORENCE

Długość (mm): 196

Grubość (mm): 3

Materiał wykonania: 13/0

Ilość sztuk w opakowaniu: 12

Waga (g): 35

Precyzja i elegancja w serwowaniu dań z ryb

Profesjonalne przygotowanie i serwowanie potraw rybnych wymaga nie tylko odpowiednich umiejętności kulinarnych, ale również precyzyjnych narzędzi. Dobór odpowiedniego noża ma kluczowe znaczenie dla uzyskania idealnego efektu estetycznego i funkcjonalnego. Brak odpowiedniego sprzętu może negatywnie wpłynąć na jakość finalnego dania, a także na komfort pracy kucharza.

W świecie gastronomii, gdzie dbałość o detale jest priorytetem, posługiwanie się profesjonalnym i ergonomicznym narzędziem to podstawa. Niewłaściwie dobrany nóż może utrudnić precyzyjne oddzielanie fileta od skóry, prowadząc do uszkodzenia delikatnego mięsa i nieestetycznego wyglądu potrawy. Z drugiej strony, odpowiedni nóż gwarantuje sprawne i czyste cięcie, podkreślając walory smakowe i wizualne dania. Ten aspekt jest niezwykle ważny zarówno w przypadku restauracji fine dining, jak i domowej kuchni.

Parametry techniczne gwarantujące wysoką jakość

- Długość ostrza: 196 mm** – optymalna długość do precyzyjnego filetowania i porcjowania ryb o różnej wielkości. Zastosowany rozmiar umożliwia efektywne manewrowanie nożem, minimalizując ryzyko uszkodzenia produktu.
- Grubość ostrza: 3 mm** – zapewnia odpowiednią sztywność i wytrzymałość ostrza, pozwalając na komfortowe cięcie nawet twardszych gatunków ryb. Grubość została starannie dobrana, gwarantując precyzję cięcia i zapobiegając zniekształcaniu ostrza podczas pracy.
- Materiał: Stal nierdzewna 13/0** – zapewnia wysoką odporność na korozję, łatwość w utrzymaniu czystości oraz długotrwałą ostrość ostrza. Stal 13/0 to wybór gwarantujący trwałość i niezawodność narzędzia w intensywniej pracy gastronomicznej.
- Waga: 35 g** – idealnie zbalansowana waga zapewnia komfort użytkowania, minimalizując zmęczenie ręki nawet przy dłuższej pracy. Ergonomiczna konstrukcja zmniejsza nacisk na nadgarstek i rękę.

Linia Florence: połączenie funkcjonalności i elegancji

Nóż pochodzi z linii Florence, charakteryzującej się połączeniem wysokiej jakości materiałów z eleganckim designem. Jest to idealne rozwiązanie zarówno dla profesjonalnych kucharzy, którzy cenią sobie wytrzymałość i precyzję, jak i dla osób prywatnych, które pragną wyposażać swoją kuchnię w eleganckie i funkcjonalne narzędzia.

Opakowanie zbiorcze: 12 sztuk

Dostępne w opakowaniu zbiorczym po 12 sztuk – idealne rozwiązanie dla restauracji, hoteli, cateringu oraz innych obiektów gastronomicznych. Zakup hurtowy pozwala na optymalizację kosztów i zapewnienie stałego dostępu do niezbędnego wyposażenia.

Podsumowując, ten nóż to inwestycja w profesjonalizm i komfort pracy. Zapewnia precyzję, trwałość i elegancję, co jest kluczowe w serwowaniu wysokiej jakości potraw rybnych.