

Nóż stekowy Amefa linia ATLANTIC 182400B000315

Producent: Amefa

Nr referencyjny: 182400B000315

Cechy produktu

Długość (mm): 219
Grubość (mm): 2.5
Waga (g): 71
Materiał wykonania: 13/0
Linia: ATLANTIC
Ilość sztuk w opakowaniu: 12

Poszukujesz profesjonalnego narzędzia do precyzyjnego krojenia, które sprosta wymaganiom nawet najbardziej wymagającej kuchni? Prezentujemy rozwiązanie, które wyróżnia się nie tylko doskonałą ergonomią, ale i niezwykłą trwałością, gwarantując niezawodność w codziennym użytkowaniu.

Niezrównana precyzja w każdym cięciu

Ten nóż to kwintesencja połączenia funkcjonalności i elegancji. Stworzony z myślą o profesjonalistach, ale idealny także dla wymagających amatorów, zapewnia niespotykaną precyzję podczas krojenia mięsa. Ostrze, o grubości 2,5 mm, wykonane ze stali nierdzewnej 13/0, charakteryzuje się wyjątkową twardością i odpornością na korozję. To gwarancja długiego czasu użytkowania bez utraty ostrości.

Parametry techniczne, które robią różnicę:

- **Długość całkowita:** 219 mm - idealnie wyważona, zapewniająca komfort pracy nawet podczas długotrwałego użytkowania.
- **Grubość ostrza:** 2,5 mm - solidne i wytrzymałe ostrze, gwarantujące precyzyjne cięcie bez wysiłku.
- **Materiał:** Stal nierdzewna 13/0 - wysokiej jakości stal, odporna na korozję i matowienie, zapewniająca długotrwałą ostrość.
- **Waga:** 71 g - optymalna waga, zapewniająca komfort i precyzję podczas krojenia.
- **Ilość w opakowaniu:** 12 sztuk - ekonomiczne rozwiązanie dla restauracji, hoteli i innych obiektów gastronomicznych.

Linia ATLANTIC - synonim jakości i stylu

Nóż należy do prestiżowej linii ATLANTIC, co jest gwarancją najwyższej jakości wykonania i starannie dobranego designu. Elegancki i minimalistyczny styl idealnie wpasuje się w każde, nawet najbardziej wykwintne, wnętrze. Idealnie nadaje się do serwowania steków, zapewniając profesjonalny wygląd i wygodę podczas obsługi gości.

Dlaczego warto wybrać ten nóż?

- **Profesjonalna jakość:** Wykonany z najwyższej jakości stali nierdzewnej, gwarantujący długotrwałą ostrość i odporność na uszkodzenia.
- **Ergonomiczny design:** Wygodny uchwyt zapewnia pewny chwyt i komfort pracy.
- **Trwałość:** Odporny na korozję i matowienie, zachowuje swój idealny wygląd przez długi czas.
- **Optymalna cena:** Doskonały stosunek jakości do ceny, zwłaszcza przy zakupie opakowania zbiorczego.
- **Idealny do steków:** Specjalnie zaprojektowany do krojenia steków, zapewniając idealnie równe i cienkie plastry.

Podsumowując, ten nóż to inwestycja w jakość, wydajność i prestiż. Jego niezrównana precyzja i trwałość sprawią, że stanie się nieodłącznym elementem wyposażenia każdej profesjonalnej i domowej kuchni. Zamów już dziś i przekonaj się sam!