

Nóż stekowy Amefa linia OXFORD 186000B000315

Producent: Amefa

Nr referencyjny: 186000B000315

Cechy produktu

Długość (mm): 227
Grubość (mm): 3.5
Waga (g): 95
Materiał wykonania: 13/0
Linia: OXFORD
Ilość sztuk w opakowaniu: 12

Precyzja i Elegancja w Każdym Kroju: Niezbędne Narzędzie dla Profesjonalnej Gastronomii

W świecie profesjonalnej gastronomii, gdzie detale decydują o sukcesie, wybór odpowiednich narzędzi jest kluczowy. To właśnie precyzyjne wykonanie i niezawodność gwarantują komfort pracy oraz perfekcyjny rezultat finalny. Prezentujemy Państwu produkt, który idealnie wpisuje się w te wymagania, zapewniając nie tylko funkcjonalność, ale i elegancję, podnoszącą prestiż każdego lokalu.

Wyjątkowa Konstrukcja dla Doskonałego Wykończenia

Nóż, o którym mowa, został zaprojektowany z myślą o wymagających kucharzach. Jego solidna konstrukcja z wysokogatunkowej stali nierdzewnej 13/0 gwarantuje wytrzymałość i odporność na korozję – cechy niezbędne w intensywnej pracy gastronomicznej. Grubość ostrza wynosząca 3,5 mm zapewnia optymalną sztywność, zapobiegając gięciu się podczas krojenia nawet twardszych mięs. Długość ostrza, wynosząca 227 mm, to kompromis między precyzją a efektywnością pracy, idealny do porcjowania steków.

- **Materiał:** Stal nierdzewna 13/0 – gwarantuje trwałość, odporność na korozję i łatwość czyszczenia.
- **Długość ostrza:** 227 mm – optymalna do precyzyjnego krojenia steków.
- **Grubość ostrza:** 3,5 mm – zapewnia sztywność i zapobiega gięciu.
- **Waga:** 95 g – idealnie wyważony, zapewniający komfort użytkowania.

Efektywność i Ergonomia – Klucz do Sukcesu

Ergonomiczny kształt rękojeści zapewnia pewny i komfortowy chwyt, minimalizując zmęczenie dłoni nawet podczas długiej pracy. Precyzyjnie wyważony nóż pozwala na płynne i kontrolowane cięcie, co jest szczególnie istotne przy przygotowywaniu dań wymagających precyzji. Ostrza o wysokiej jakości i odpowiedniej geometrii gwarantują czysty i precyzyjny krój, bez strzępienia mięsa.

Optymalizacja Procesów w Gastronomii

Dostarczany w opakowaniu zbiorczym po 12 sztuk, ułatwia zarządzanie zapasami i optymalizację kosztów w gastronomii. Dzięki temu zapewnia niezawodność i oszczędność czasu, minimalizując ryzyko braków niezbędnego wyposażenia. Nóż idealnie wpisuje się w linie OXFORD, gwarantując spójność stylistyczną w wyposażeniu Państwa lokalu.

Linia OXFORD – Synonim Jakości i Prestiżu

Nóż pochodzi z linii OXFORD, znanej z dbałości o detale i wykorzystania najwyższej jakości materiałów. Jest to gwarancja nie tylko trwałości, ale i eleganckiego wyglądu, który podniesie prestiż Państwa restauracji czy hotelu. Produkt jest idealny dla profesjonalistów, którzy cenią sobie wysoką jakość i niezawodność w pracy.

Podsumowując: Nóż stekowy to inwestycja w komfort pracy, jakość serwowanych dań i prestiż lokalu. To narzędzie, które sprawdzi się w najbardziej wymagających warunkach profesjonalnej gastronomii.