

Nóż deserowy Amefa linia OXFORD 186000B000330

Producent: Amefa

Nr referencyjny: 186000B000330

Cechy produktu

Długość (mm): 211
Grubość (mm): 3.5
Waga (g): 71
Materiał wykonania: 18/10
Linia: OXFORD
Ilość sztuk w opakowaniu: 12

Elegancja i precyzja – to cechy, które od razu rzucają się w oczy. Poszukujesz narzędzia, które podniesie prestiż Twojej restauracji, a jednocześnie zapewni niezawodność i komfort użytkowania w codziennej pracy? Mówimy o narzędziu, które z łatwością sprosta nawet najbardziej wymagającym daniom, oferując wyjątkową precyzję i niepowtarzalny design. Produkt, o którym mowa, został stworzony z myślą o profesjonalistach, ceniących sobie jakość wykonania i niebanalny styl.

Parametry techniczne – gwarancja najwyższej jakości

Precyzja wykonania to podstawa w gastronomii. Każdy detal ma znaczenie, od ergonomicznego kształtu uchwytu po trwałość ostrza. A ten produkt wyróżnia się właśnie precyzją wykonania, spełniając najwyższe standardy branżowe.

- **Długość:** 211 mm – optymalna długość gwarantująca wygodę użytkowania i precyzyjne krojenie nawet delikatnych deserów.
- **Grubość:** 3,5 mm – solidna konstrukcja zapewniająca trwałość i odporność na uszkodzenia mechaniczne, kluczowe w intensywnym użytkowaniu w gastronomii.
- **Waga:** 71 g – idealnie wyważony, zapewnia komfort pracy i minimalizuje zmęczenie rąk nawet podczas długotrwałego użytkowania.
- **Materiał:** Stal nierdzewna 18/10 – materiał o wysokiej odporności na korozję i ścieranie, zapewniający długą żywotność noża i higieniczne użytkowanie. 18/10 to gwarancja odporności na kwasy zawarte w produktach spożywczych.
- **Ilość sztuk w opakowaniu:** 12 – optymalne zaopatrzenie dla większości lokali gastronomicznych. Zestaw zapewnia wystarczającą liczbę noży na długi czas.

Linia OXFORD – synonim elegancji i funkcjonalności

Nóż ten należy do prestiżowej linii OXFORD. Charakteryzuje się nie tylko wyjątkową jakością materiałów i precyzją wykonania, ale również eleganckim i klasycznym designem, idealnie pasującym do wykwintnych ustawień stołu. Linia OXFORD to synonim klasycznej elegancji połączonej z niezawodnością, co jest niezwykle ważne w profesjonalnej gastronomii.

Podsumowanie: Ten nóż deserowy to inwestycja, która zwróci się wielokrotnie. Zapewni nie tylko wysoki standard serwisu, ale również komfort pracy dla personalu. Wybierając ten produkt, wybierasz jakość, trwałość i niepowtarzalny styl.

Kluczowe zalety: Stal nierdzewna 18/10, ergonomiczny kształt, długa żywotność, elegancki design, optymalna waga i rozmiar, duża ilość sztuk w opakowaniu.