

Nóż do przystawek Amefa linia OXFORD 186000B000335

Producent: Amefa

Nr referencyjny: 186000B000335

Cechy produktu

Długość (mm): 211
Grubość (mm): 3.5
Waga (g): 74
Materiał wykonania: 13/0
Linia: OXFORD
Ilość sztuk w opakowaniu: 12

Szukasz profesjonalnego narzędzia, które podniesie jakość serwowanych przystawek do nowego poziomu? Chcesz zapewnić swoim gościom niezapomniane wrażenia estetyczne i sensoryczne, zaczynając od samego momentu podania? Precyzja, elegancja i niezawodność – te cechy są kluczowe w gastronomii, a my wiemy, jak je zapewnić.

Nóż do przystawek – precyzja w każdym detalu

Prezentujemy produkt, który spełni najwyższe oczekiwania nawet najbardziej wymagających szefów kuchni. To narzędzie nie jest tylko zwykłym nożem – to element profesjonalnego wyposażenia, który pozwoli Ci na perfekcyjne przygotowanie i serwowanie przystawek.

Parametry techniczne gwarantujące najwyższą jakość:

- **Długość ostrza:** 211 mm – idealna do precyzyjnego krojenia różnego rodzaju przystawek, od delikatnych warzyw po sery i wędliny.
- **Grubość ostrza:** 3,5 mm – zapewnia optymalną sztywność i wytrzymałość, gwarantując długą żywotność noża, nawet przy intensywnym użytkowaniu w profesjonalnej gastronomii. Ostrze o takiej grubości jest odporne na odkształcenia i zapewnia komfortową pracę.
- **Materiał wykonania:** Stal nierdzewna 13/0 – to wysokiej jakości stal, charakteryzująca się doskonałą odpornością na korozję, łatwością w czyszczeniu i utrzymaniu higieny. Jest to niezwykle istotne w branży gastronomicznej, gdzie najwyższe standardy higieny są kluczowe.
- **Waga:** 74 g – dobrze wyważony, zapewnia komfortowe i precyzyjne użytkowanie, minimalizując zmęczenie ręki podczas długiej pracy.
- **Ilość sztuk w opakowaniu:** 12 – ekonomiczne rozwiązanie dla restauracji, hoteli i cateringu. Zapewnia zapas niezbędny do codziennego funkcjonowania, minimalizując ryzyko braku narzędzi.

Linia OXFORD – synonim elegancji i funkcjonalności

Nóż należy do prestiżowej linii OXFORD, co gwarantuje wysoką jakość wykonania i elegancki design. Idealnie wpasuje się w wystrój każdej restauracji, dodając profesjonalizmu i klasy. Elegancki kształt i staranne wykończenie sprawiają, że nóż jest nie tylko funkcjonalny, ale również estetyczny.

Podsumowanie: Inwestycja w ten nóż to zapewnienie sobie najwyższej jakości narzędzia, które ułatwi pracę i podniesie standard serwowanych przystawek. Wytrzymałość, precyzja i elegancja – to cechy, które wyróżniają ten produkt na tle konkurencji. Idealny dla profesjonalistów, którzy cenią sobie jakość, funkcjonalność i niezawodność. Numer katalogowy: 186000B000335.

Zamów już dziś i przekonaj się sam!