

Łyżka bulionowa Amefa linia OXFORD 186000B000350

Producent: Amefa

Nr referencyjny: 186000B000350

Cechy produktu
Długość (mm): 168
Grubość (mm): 3.5
Waga (g): 41
Materiał wykonania: 18/10
Linia: OXFORD
Ilość sztuk w opakowaniu: 12

Niezastąpiona precyzja w serwowaniu: elegancja i funkcjonalność w jednym

Poszukujesz narzędzia, które podniesie prestiż Twojego lokalu gastronomicznego i jednocześnie zapewni bezkompromisową funkcjonalność? Szukasz produktu, który sprosta wymaganiom intensywnej pracy w profesjonalnej kuchni, a zarazem zachowa nienaganny wygląd przez długie lata? Jeśli tak, to zwróć uwagę na szczegóły, które definiują doskonałość w serwowaniu.

Dopracowane detale dla wymagających szefów kuchni

Prezentujemy produkt, którego wytrzymałość i elegancja przekładają się na niezawodność i niepowtarzalny charakter każdej serwowanej potrawy. Mowa o narzędziu stworzonym z myślą o najwyższych standardach gastronomicznych. Jego solidna konstrukcja i staranne wykończenie to gwarancja satysfakcji nawet w najbardziej wymagających warunkach.

Wykonany ze stali nierdzewnej 18/10, ten element wyposażenia charakteryzuje się wyjątkową odpornością na korozję i uszkodzenia mechaniczne. Stopa 18/0 gwarantuje trwałość i higienę, spełniając najwyższe normy branżowe.

Parametry techniczne – gwarancja jakości i precyzji

- **Długość:** 168 mm – idealnie wyważona, zapewniająca wygodę użytkowania i precyzyjne dozowanie.
- **Grubość:** 3.5 mm – solidna konstrukcja gwarantująca długą żywotność i odporność na odkształcenia.
- **Waga:** 41 g – optymalny ciężar zapewnia komfort użytkowania, nawet podczas intensywnej pracy.
- **Ilość sztuk w opakowaniu:** 12 – ekonomiczne rozwiązanie dla większych lokali gastronomicznych i cateringu.

Te parametry nie są przypadkowe. Każdy detal został starannie zaprojektowany, by zapewnić maksymalną funkcjonalność i estetykę.

Linia OXFORD – synonim elegancji i klasy

Produkt należy do prestiżowej linii OXFORD, co samo w sobie jest gwarancją najwyższej jakości i niepowtarzalnego designu. Linia ta znana jest z

minimalistycznego, ale jednocześnie eleganckiego wzornictwa, idealnie wpisującego się w nowoczesne trendy gastronomiczne.

Prosta forma, precyzyjne wykonanie i wytrzymały materiał stanowią idealne połączenie funkcjonalności i estetyki. Produkt ten doskonale sprawdzi się zarówno w eleganckich restauracjach, jak i nowoczesnych kawiarniach.

Higiena i łatwość czyszczenia – kluczowe w gastronomii

Łatwość utrzymania w czystości to kluczowy aspekt w gastronomii. Powierzchnia ze stali nierdzewnej 18/10 jest niezwykle łatwa w czyszczeniu i dezynfekcji, co minimalizuje ryzyko rozwoju bakterii i zapewnia najwyższe standardy higieny.

Możliwość mycia w zmywarce przemysłowej to dodatkowa zaleta, która oszczędza czas i ułatwia pracę personelowi.

Podsumowanie: profesjonalizm na najwyższym poziomie

Podsumowując, ten element wyposażenia to nie tylko narzędzie do serwowania, ale inwestycja w profesjonalizm i prestiż. Jego trwałość, elegancja i funkcjonalność sprawią, że stanie się niezastąpionym elementem Twojej kuchni.

Wybierz jakość, wybierz elegancję, wybierz profesjonalizm.