

Nóż do ryb Amefa linia OXFORD 186000B000410

Producent: Amefa

Nr referencyjny: 186000B000410

Cechy produktu

Długość (mm): 202
Grubość (mm): 3.5
Waga (g): 42
Materiał wykonania: 18/10
Linia: OXFORD
Ilość sztuk w opakowaniu: 12

Precyzja i Elegancja w Serwowaniu Delikatnych Potraw

Poszukiwanie idealnego narzędzia do profesjonalnego filetowania ryb to dla szefa kuchni nie lada wyzwanie. Niezwykle istotne jest połączenie precyzji cięcia z wygodą użytkowania, a także estetyki, która dopełnia charakter serwowanej potrawy. Przedstawiamy rozwiązanie, które sprosta nawet najbardziej wymagającym oczekiwaniom – nóż, zaprojektowany z myślą o perfekcyjnym opanowaniu sztuki kulinarnej.

Wyjątkowa konstrukcja dla profesjonalistów

Nóż charakteryzuje się niezwykle cienkim ostrzem o grubości zaledwie 3,5 mm, co gwarantuje niespotykaną precyzję w trakcie filetowania delikatnych ryb. Długość ostrza wynosząca 202 mm zapewnia optymalny zasięg i kontrolę nad procesem cięcia, minimalizując ryzyko uszkodzenia mięsa. Lekka konstrukcja, ważąca zaledwie 42 g, eliminuje zmęczenie dłoni, nawet podczas długotrwałych prac w kuchni.

Jakość i trwałość na najwyższym poziomie

Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/10, nóż wyróżnia się niezwykłą trwałością i odpornością na korozję. Materiał ten gwarantuje zachowanie ostrości ostrza na długie lata, minimalizując konieczność częstego ostrzenia. Powierzchnia ostrza jest starannie wypolerowana, co ułatwia czyszczenie i zapobiega przywieraniu resztek potraw.

Ergonomiczny design dla komfortu pracy

Ergonomiczny kształt rękojeści zapewnia pewny i komfortowy chwyt, minimalizując ryzyko wyślizgnięcia się noża. Starannie zaprojektowany profil rękojeści idealnie dopasowuje się do dłoni, gwarantując precyzyjne i kontrolowane ruchy podczas pracy. To element kluczowy dla komfortu pracy, szczególnie podczas długotrwałego użytkowania.

Opakowanie i logistyka

Nóż dostarczany jest w ekonomicznym, ale solidnym opakowaniu zbiorczym, zawierającym 12 sztuk. To rozwiązanie idealne dla gastronomii, cateringu i hotelarstwa, zapewniające optymalne zarządzanie zapasami i redukcję kosztów logistycznych. Uniwersalna konstrukcja i minimalistyczna stylistyka sprawiają, że doskonale wpisuje się w różnorodne aranżacje gastronomiczne.

Linia OXFORD - gwarancja jakości

Nóż pochodzi z linii OXFORD, znanej z dbałości o szczegóły i wysokich standardów jakości. To gwarancja solidnego wykonania, trwałości oraz wieloletniej niezawodności. Linia OXFORD to synonim profesjonalizmu w gastronomii, ceniony przez szefów kuchni na całym świecie. Produkt spełnia najwyższe normy higieniczne, gwarantując bezpieczeństwo i komfort użytkowania.

- **Długość ostrza:** 202 mm
- **Grubość ostrza:** 3,5 mm
- **Materiał:** Stal nierdzewna 18/10
- **Waga:** 42 g
- **Ilość w opakowaniu:** 12 sztuk
- **Linia:** OXFORD

Podsumowując, jest to nóż, który łączy w sobie perfekcyjną funkcjonalność z eleganckim designem. Idealne narzędzie dla każdego profesjonalisty, który ceni sobie precyzję, jakość i komfort pracy.