

Nóż stekowy ząbkowany Amefa linia Royal Steak 252000B000113

Producent: Amefa

Nr referencyjny: 252000B000113

Cechy produktu

Długość (mm): 225
Grubość (mm): 2
Waga (g): 86
Materiał wykonania: 18/0
Linia: Royal Steak
Ilość sztuk w opakowaniu: 6

Precyzja krojenia, elegancja podania – niezbędnik dla perfekcyjnego steka

Doskonałe krojenie mięsa to klucz do sukcesu każdego dania. Niezależnie czy jesteś doświadczonym kucharzem, czy amatorem ceniącym sobie wysoką jakość, narzędzia, których używasz, odgrywają kluczową rolę. Prezentacja potrawy to nie tylko smak, ale również estetyka. Dlatego wybór odpowiedniego noża jest tak istotny. Szczególnie w przypadku tak wymagającego produktu jak stek, perfekcyjne nacięcie jest kwestią prestiżu.

Wyjątkowa geometria ostrza – dla idealnego rezultatu

Przedstawiamy narzędzie zaprojektowane z myślą o spełnieniu najwyższych wymagań kulinarnych. Ząbkowane ostrze, precyzyjnie wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/0, gwarantuje idealne krojenie bez rozrywania włókien mięsa. Grubość ostrza wynosząca 2 mm zapewnia odpowiednią sztywność i wytrzymałość, pozwalając na pracę nawet z najgrubszymi kawałkami mięsa. Długość ostrza wynosząca 225 mm to kompromis pomiędzy precyzją a wygodą użytkowania, pozwalający na komfortową pracę dla każdego.

Stal 18/0, z której został wykonany nóż, charakteryzuje się wysoką odpornością na korozję i matowieniem, co zapewnia długotrwałą trwałość i zachowanie walorów estetycznych. Regularne czyszczenie i prawidłowe przechowywanie zapewnią niezawodną i długoletnią służbę tego profesjonalnego narzędzia.

Ergonomia i komfort użytkowania – klucz do sukcesu

Nóż cechuje się nie tylko wyjątkową funkcjonalnością, ale również ergonomicznym kształtem rękojeści, zapewniając komfortowy i pewny chwyt nawet podczas długotrwałej pracy. Lekka konstrukcja o wadze 86 g zmniejsza zmęczenie rąk i gwarantuje precyzyjną kontrolę nad narzędziem.

Zestaw – praktyczne rozwiązanie dla profesjonalistów i amatorów

Produkt dostarczany jest w zestawie sześciu sztuk, co stanowi idealne rozwiązanie zarówno dla restauracji, cateringu, jak i dla użytku domowego. Umożliwia to równoczesne przygotowanie większej ilości steków, zapewniając stały, wysoki poziom jakości i estetyki podania.

Linia Royal Steak – synonim prestiżu i jakości

Nóż należy do linii Royal Steak marki Amefa, co gwarantuje najwyższą jakość wykonania, trwałość i niepowtarzalny design. Jest to wybór dla tych, którzy cenią sobie perfekcję w każdym szczególe, a dla których estetyka i funkcjonalność idą w parze. Numer katalogowy 252000B000113 pozwala na łatwe identyfikację produktu i zamówienie kolejnych sztuk.

- **Materiał:** Stal nierdzewna 18/0
- **Długość ostrza:** 225 mm
- **Grubość ostrza:** 2 mm
- **Waga:** 86 g
- **Ilość w opakowaniu:** 6 sztuk
- **Linia:** Royal Steak
- **Numer katalogowy:** 252000B000113

Podsumowując, jest to niezbędny element wyposażenia każdej kuchni, który podniesie jakość przygotowywania i podania steków do poziomu mistrzowskiego.