

Nóż stołowy Amefa linia JEWEL 801000B000305

Producent: Amefa

Nr referencyjny: 801000B000305

Cechy produktu

Długość (mm): 236
Grubość (mm): 3
Waga (g): 100
Materiał wykonania: 13/0
Linia: JEWEL
Ilość sztuk w opakowaniu: 12

Szukasz profesjonalnego noża stołowego, który sprosta wymaganiom nawet najbardziej wymagającej restauracji lub będzie ozdobą Twojego domu? Potrzebujesz narzędzia o wysokiej jakości stali, precyzyjnie wykonanego i charakteryzującego się wyjątkową trwałością? Jeśli tak, to mamy dla Ciebie coś specjalnego – produkt, który idealnie wpisuje się w standardy gastronomii najwyższej klasy. Zapomnij o tanich zamiennikach – ten nóż to inwestycja w komfort i elegancję, która zwraca się z każdym użyciem.

Precyzja wykonania i najwyższa jakość stali

Nóż został wykonany z najwyższej jakości stali nierdzewnej 13/0, gwarantującej niezwykłą odporność na korozję i matowienie. **Stal 13/0** to synonim trwałości i wytrzymałości na intensywne użytkowanie w warunkach gastronomicznych. To oznacza, że nóż zachowa swój pierwotny wygląd i funkcjonalność przez lata, bez względu na częstotliwość użycia. Grubość ostrza wynosząca **3 mm** świadczy o jego solidności i zdolności do precyzyjnego krojenia nawet najtwardszych produktów.

Ergonomiczny design i komfort użytkowania

Długość noża wynosząca **236 mm** zapewnia optymalny chwyt i komfort pracy. Starannie zaprojektowany kształt rękojeści idealnie dopasowuje się do dłoni, minimalizując zmęczenie podczas długotrwałego użytkowania. To kluczowe dla profesjonalnych kucharzy i dla wszystkich, którzy cenią sobie wygodę i precyzję. Niska waga, zaledwie **100 gramów**, dodatkowo zwiększa komfort użytkowania, zapobiegając zmęczeniu ręki nawet podczas intensywnej pracy.

Linia Jewel – elegancja i funkcjonalność

Nóż należy do prestiżowej linii JEWEL, co samo w sobie jest gwarancją najwyższej jakości i elegancji. Linia ta wyróżnia się nie tylko doskonałymi właściwościami użytkowymi, ale również wyjątkowym designem, który wniesie odrobinę luksusu do każdej kuchni. Jest to idealne rozwiązanie zarówno dla profesjonalnych restauracji, jak i domów, w których ceniona jest zarówno estetyka, jak i funkcjonalność.

Pakowanie i dystrybucja

Opakowanie zawiera **12 sztuk** noży, co sprawia, że jest to idealne rozwiązanie dla gastronomii, hotelarstwa i cateringu. Duża ilość sztuk w jednym opakowaniu ułatwia zarządzanie zapasami i optymalizuje koszty zakupu.

Podsumowując, ten nóż stołowy to produkt najwyższej jakości, idealny dla profesjonalistów i amatorów, którzy cenią sobie jakość, trwałość i elegancki design. Jest to inwestycja, która zwraca się z nawiązką w postaci komfortu użytkowania i długiego okresu eksploatacji. Wybierz produkt, który sprosta Twoim wymaganiom i podniesie standard Twojej kuchni do najwyższego poziomu. Nóż ten z pewnością stanie się nieodłącznym elementem Twojego wyposażenia.