Nóż stekowy Amefa linia SONATE 842000B000315

Producent: Amefa

Nr referencyjny: 842000B000315

Cechy produktu
Linia: SONATE
Długość (mm): 230
Grubość (mm): 2.5
Materiał wykonania: 13/0
Ilość sztuk w opakowaniu: 12
Waga (g): 79

Profesjonalne narzędzie dla wymagającej gastronomii

Wyposażenie każdej restauracji, cateringu czy innego lokalu gastronomicznego wymaga starannego doboru sprzętu. Kluczem do sukcesu jest nie tylko smak potraw, ale również efektywność pracy oraz estetyka podania. Precyzja i funkcjonalność to cechy niezbędne w każdym aspekcie, a jednym z najważniejszych elementów wyposażenia są, bez wątpienia, noże. Od jakości ostrza zależy nie tylko komfort pracy kucharzy, ale również wizualna atrakcyjność serwowanych dań.

Niezawodność i precyzja w każdym kroju

Prezentujemy Państwu narzędzie, które sprosta nawet najwyższym wymaganiom profesjonalnej kuchni. Zaprojektowane z myślą o wydajności i trwałości, zapewnia ono doskonałe właściwości tnące oraz ergonomiczną obsługę. Wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej 13/0, charakteryzuje się niezwykłą odpornością na korozję i matowienie, co gwarantuje długie lata bezproblemowego użytkowania w intensywnych warunkach pracy. Grubość ostrza wynosząca 2,5 mm świadczy o solidnej konstrukcji i wytrzymałości na duże obciążenia.

Ergonomia i komfort pracy

Długość ostrza wynosząca 230 mm pozwala na precyzyjny i efektywny krojenie różnych rodzajów mięsa, w tym także steków, co jest kluczowe w wielu lokalach gastronomicznych. Lekka konstrukcja, o wadze zaledwie 79 gramów, minimalizuje zmęczenie rąk podczas długotrwałej pracy, co przekłada się na większą wydajność i komfort personelu.

Optymalizacja procesów w gastronomii

Opakowanie zbiorcze, zawierające 12 sztuk, zapewnia optymalne zaopatrzenie dla większych placówek gastronomicznych, eliminując konieczność częstego uzupełniania zapasów. To rozwiązanie wpływa na efektywność zarządzania i ogranicza koszty związane z zaopatrzeniem.

Linia Sonate – gwarancja jakości

Produkt należy do linii Sonate, co samo w sobie jest gwarancją wysokiej jakości i precyzyjnego wykonania. Linia ta odznacza się eleganckim designem, który doskonale komponuje się z profesjonalnym wystrojem kuchni.

Podsumowanie kluczowych cech:

- **Materiał:** Stal nierdzewna 13/0 – wysoka odporność na korozję i matowienie.
- **Długość ostrza:** 230 mm – idealna do precyzyjnego krojenia steków i innych potraw.
- **Grubość ostrza:** 2,5 mm – solidna konstrukcja i wytrzymałość.
- **Waga:** 79 g – lekki i ergonomiczny.
- **Ilość w opakowaniu:** 12 sztuk – optymalne zaopatrzenie dla gastronomii.
- **Linia:** Sonate – gwarancja jakości i eleganckiego designu.

Inwestycja w wysokiej jakości noże to inwestycja w wydajność, komfort pracy i prestiż lokalu. Zapewnij swoim kucharzom narzędzia, które podniosą jakość ich pracy i zadowolenie klientów. Wybierz profesjonalizm.