

Nóż do przystawek Amefa linia SONATE 842000B000335

Producent: Amefa

Nr referencyjny: 842000B000335

Cechy produktu

Długość (mm): 198
Grubość (mm): 2.5
Waga (g): 65
Materiał wykonania: 13/0
Linia: SONATE
Ilość sztuk w opakowaniu: 12

Precyzja i Elegancja na Stole: Niezbędnik dla Profesjonalisty

W świecie gastronomii, gdzie detale decydują o sukcesie, wybór odpowiednich narzędzi jest kluczowy. To nie tylko kwestia efektywności, ale również estetyki i komfortu pracy. Prezentujemy narzędzie, które pozwala na precyzyjne i eleganckie serwowanie przystawek, podnosząc doświadczenie kulinarne gości na nowy poziom. Jego ergonomiczny design i wytrzymała konstrukcja sprawią, że stanie się nieodłącznym elementem wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni.

Parametry techniczne – gwarancja jakości i trwałości

- **Długość:** 198 mm – idealnie wyważony rozmiar zapewniający precyzyjny chwyt i komfortową pracę, nawet podczas długotrwałego użytkowania. Nie za krótki, by utrudniać pracę, nie za długi, by powodować dyskomfort.
- **Grubość:** 2.5 mm – solidna konstrukcja z wysokiej jakości stali nierdzewnej gwarantuje wytrzymałość i odporność na uszkodzenia mechaniczne, zapewniając długotrwałe użytkowanie, nawet w intensywnych warunkach pracy.
- **Waga:** 65 g – lekki i dobrze wyważony, minimalizuje zmęczenie rąk podczas intensywnego użytkowania, pozwalając na komfortową pracę przez długi czas.
- **Materiał:** Stal nierdzewna 13/0 – materiał o najwyższej jakości, charakteryzujący się odpornością na korozję i łatwością czyszczenia. To gwarancja higieny i długotrwałej eksploatacji, spełniający najwyższe standardy branży gastronomicznej.
- **Ilość sztuk w opakowaniu:** 12 – ekonomiczne opakowanie idealne dla restauracji, cateringu, czy hoteli, zapewniające zapas na dłuższy okres.

Linia Sonate – synonim elegancji i funkcjonalności

Nóż ten należy do ekskluzywnej linii Sonate firmy Amefa. Linia ta charakteryzuje się minimalistycznym, a zarazem eleganckim designem, idealnie wpisującym się w nowoczesne trendy w gastronomii. Starannie wyprofilowane ostrze i ergonomiczny uchwyt sprawiają, że praca z tym nożem to czysta przyjemność. Jego klasyczny wygląd harmonijnie komponuje się z różnymi stylami zastawy stołowej.

Podsumowanie – inwestycja w jakość i prestiż

Wybierając nóż do przystawek Amefa z linii Sonate, inwestujesz nie tylko w wysokiej jakości narzędzie, ale również w prestiż i profesjonalizm Twojej restauracji, cateringu czy hotelu. Jego niezawodność, elegancja i wytrzymałość sprawią, że stanie się niezbędnym elementem Twojego wyposażenia na lata. Dbałość o detale, wysoka jakość wykonania i ergonomiczny design czynią z niego idealne rozwiązanie dla każdego profesjonalisty, który ceni sobie komfort pracy i perfekcję w każdym szczególe.

Podkreślamy: Stal nierdzewna 13/0 gwarantuje łatwość czyszczenia i higienę, co jest niezwykle ważne w branży gastronomicznej. Należy zwrócić uwagę na ergonomiczny kształt rękojeści, który minimalizuje zmęczenie rąk podczas długotrwałej pracy.