

Nóż do ryb Amefa linia SONATE 842000B000410

Producent: Amefa

Nr referencyjny: 842000B000410

Cechy produktu

Długość (mm): 211
Grubość (mm): 2.5
Waga (g): 38
Materiał wykonania: 18/10
Linia: SONATE
Ilość sztuk w opakowaniu: 12

Profesjonalne narzędzia dla wymagających kucharzy

Precyzja cięcia, ergonomiczny design, trwałość materiału – te trzy filary stanowią fundament doskonałego narzędzia w profesjonalnej kuchni. Niezależnie czy jesteś doświadczonym szefem kuchni, czy pasjonatem kulinarnych eksperymentów w domowej przestrzeni, wybór odpowiednich noży ma kluczowe znaczenie dla efektywnej i bezpiecznej pracy. Właściwe narzędzie to nie tylko gwarancja perfekcyjnego rezultatu, ale również komfort i oszczędność czasu.

Nóż o parametrach perfekcyjnych dla miłośników ryb

Przedstawiamy narzędzie, które sprosta najwyższym wymaganiom w przygotowywaniu delikatnych i wymagających produktów, takich jak ryby. Jego konstrukcja, precyzyjnie dopracowana w każdym detalu, pozwala na uzyskanie idealnie gładkich i czystych cięć, bez rozrywania mięsa. Ostrze o długości 211 mm zapewnia odpowiednią powierzchnię roboczą do wygodnego filetowania, a niewielka grubość ostrza (2,5 mm) gwarantuje precyzję i minimalizuje ryzyko uszkodzenia delikatnych struktur.

Wyjątkowa jakość i trwałość – stal nierdzewna 18/10

Nóż wykonany został ze stali nierdzewnej 18/10, materiału charakteryzującego się wyjątkową odpornością na korozję, wysoką twardością i doskonałą retencją ostrości. To gwarancja długoletniego użytkowania bez utraty parametrów jakościowych. Stal 18/10 to wybór profesjonalistów, którzy cenią sobie niezawodność i trwałość swoich narzędzi. Zapewnia ona nie tylko doskonałe parametry tnące, ale również łatwość czyszczenia i konserwacji.

Ergonomia i funkcjonalność – linia SONATE

Nóż należy do prestiżowej linii SONATE, co jest synonimem elegancji i funkcjonalności. Lekka konstrukcja (38 g) zmniejsza zmęczenie ręki podczas długotrwałej pracy, a ergonomiczny kształt rękojeści zapewnia pewny i komfortowy chwyt. Idealnie wyważony, pozwala na precyzyjne i kontrolowane ruchy, minimalizując ryzyko wypadnięcia noża z ręki.

Opakowanie zbiorcze – efektywne zarządzanie zapasami

Produkt pakowany jest w opakowania zbiorcze po 12 sztuk, co jest idealnym rozwiązaniem dla restauracji, hoteli, cateringu oraz innych placówek gastronomicznych. Pozwala to na efektywne zarządzanie zapasami i optymalizację kosztów.

Podsumowanie kluczowych cech:

- **Długość ostrza:** 211 mm
- **Grubość ostrza:** 2,5 mm
- **Materiał:** Stal nierdzewna 18/10
- **Waga:** 38 g
- **Ilość w opakowaniu:** 12 sztuk
- **Linia:** SONATE

Ten nóż to inwestycja w profesjonalizm i wygodę. Zapewni on lata niezawodnej służby w Twojej kuchni.