

Nóż stołowy Amefa linia HAYDN 843000B000305

Producent: Amefa

Nr referencyjny: 843000B000305

Cechy produktu

Długość (mm): 244
Grubość (mm): 2.5
Waga (g): 78
Materiał wykonania: 13/0
Linia: HAYDN
Ilość sztuk w opakowaniu: 12

Poszukujesz noża stołowego o precyzyjnym wykonaniu, idealnym do codziennego użytku w gastronomii, a jednocześnie eleganckiego i wytrzymałego? Chcesz wyposażyć swoją restaurację, hotel lub catering w naczynia o najwyższej jakości, które przetrwają próbę czasu i intensywnego użytkowania? Wówczas zapoznaj się z ofertą, która spełni Twoje oczekiwania, zarówno pod względem funkcjonalności, jak i estetyki.

Precyzja i Wytrzymałość - Nóż Stołowy o Niezrównanej Jakości

Prezentowany model to kwintesencja nowoczesnego wzornictwa połączonego z niezawodnością i trwałością materiałów. Zaprojektowany z myślą o profesjonalnych zastosowaniach, ten nóż to niezbędny element wyposażenia każdej gastronomicznej placówki, która ceni sobie wysoki standard obsługi i precyzyjną pracę w kuchni.

Parametry Techniczne - Klucz do Doskonałości

- **Długość:** 244 mm - optymalna długość zapewniająca wygodę i precyzję podczas krojenia.
- **Grubość:** 2.5 mm - idealny balans pomiędzy wytrzymałością a lekkością, gwarantujący komfort użytkowania przez długi czas.
- **Waga:** 78 g - lekki, ale solidny nóż, który nie obciąża ręki podczas długiej pracy.
- **Materiał:** Stal nierdzewna 13/0 - zapewnia wysoką odporność na korozję i matowienie, a także zachowuje ostrość przez długi czas. To gwarancja higieny i długowieczności noża.
- **Ilość sztuk w opakowaniu:** 12 - optymalna ilość dla kompletacji większych zestawów naczyń.

Stal nierdzewna 13/0 to materiał o wyjątkowo wysokiej jakości, charakteryzujący się wytrzymałością i odpornością na korozję. Dzięki temu, nóż zachowa swój pierwotny wygląd i funkcjonalność przez wiele lat, nawet przy intensywnym użytkowaniu w warunkach gastronomicznych.

Linia HAYDN - Elegancja i Funkcjonalność

Nóż należy do linii HAYDN, co gwarantuje nie tylko wysoką jakość wykonania, ale również elegancki i nowoczesny design. Doskonale wkomponuje się w wystrój każdej restauracji, dodając elegancji i podkreślając profesjonalizm obsługi.

Zastosowanie tej linii w Twojej gastronomicznej placówce oznacza inwestycję w jakość, trwałość i estetykę, co z pewnością zauważą Twoi klienci.

Podsumowanie

Podsumowując, ten nóż stołowy to idealne połączenie funkcjonalności, wytrzymałości i eleganckiego wyglądu. Jego parametry techniczne i wysokiej jakości materiały zapewniają długą żywotność i bezproblemowe użytkowanie. Jest to idealny wybór dla wszystkich profesjonalistów z branży gastronomicznej, którzy cenią sobie jakość i trwałość.