

Nóż do przystawek Amefa linia HAYDN 843000B000335

Producent: Amefa

Nr referencyjny: 843000B000335

Cechy produktu

Długość (mm): 210
Grubość (mm): 2.5
Waga (g): 60
Materiał wykonania: 13/0
Linia: HAYDN
Ilość sztuk w opakowaniu: 12

Precyzja i Elegancja na Stole – Nóż o Niezrównanej Wydajności

W świecie profesjonalnej gastronomii, gdzie każdy detal ma znaczenie, wybór odpowiednich narzędzi jest kluczowy. Nie chodzi tylko o funkcjonalność, ale również o estetykę, która dopełnia całościowe wrażenie. Przedstawiamy produkt, który łączy w sobie te dwa aspekty, oferując nie tylko doskonałą wydajność, ale i niepowtarzalny design.

Ten niezwykle starannie wykonany nóż, charakteryzuje się precyzją wykonania, gwarantującą komfort użytkowania i długotrwałą trwałość. Zaprojektowany z myślą o profesjonalnych kucharzach i wymagających użytkownikach domowych, idealnie sprawdzi się do serwowania przystawek, oferując idealne połączenie ergonomii i funkcjonalności. Jego smukła linia i subtelne detale dodają elegancji każdemu nakryciu stołu.

Parametry Techniczne – Dla Profesjonalistów

- **Długość:** 210 mm – optymalna długość zapewnia precyzyjny chwyt i wygodę podczas pracy.
- **Grubość:** 2,5 mm – idealna grubość ostrza gwarantuje skuteczne krojenie różnorodnych przystawek, od delikatnych warzyw po sery o twardej konsystencji, bez ryzyka uszkodzenia produktu.
- **Materiał:** Stal nierdzewna 13/0 – wytrzymała i odporna na korozję stal zapewnia długotrwałą żywotność noża i odporność na zużycie, nawet przy intensywnym użytkowaniu. Jest to materiał preferowany w profesjonalnych kuchniach ze względu na łatwość czyszczenia i konserwacji.
- **Waga:** 60 g – doskonale wyważony, zapewnia komfort użytkowania, minimalizując uczucie zmęczenia ręki nawet po dłuższym czasie pracy.
- **Ilość w opakowaniu:** 12 sztuk – idealne rozwiązanie dla restauracji, cateringu lub wyposażenia hoteli, zapewniając wystarczającą ilość noży do intensywnego użytkowania.

Linia HAYDN – Styl i Funkcjonalność

Nóż należy do prestiżowej linii HAYDN, co jest gwarancją najwyższej jakości i dbałości o szczegóły. Elegancki design, subtelne wykończenie i przemyślana ergonomia to cechy wyróżniające tę linię, czyniąc ją idealnym wyborem dla profesjonalistów ceniących połączenie funkcjonalności i estetyki.

Podsumowanie – Dlaczego Warto Wybrać Ten Nóż?

Ten nóż do przystawek to inwestycja, która zwróci się w postaci niezawodności, trwałości i elegancji. Doskonały dla profesjonalnych kucharzy i wymagających użytkowników domowych, zapewnia precyzyjne krojenie i komfort użytkowania. Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej 13/0, jest odporny na korozję i zużycie, zapewniając długoletnią służbę. Jego ergonomiczny design i elegancki wygląd dodadzą klasy każdemu stołowi.

Podkreślamy: Wybór tego noża to decyzja o jakości, efektywności i elegancji na najwyższym poziomie.