

Nóż stołowy Amefa linia BAGUETTE 844000B000305

Producent: Amefa

Nr referencyjny: 844000B000305

Cechy produktu

Długość (mm): 240
Grubość (mm): 2.5
Waga (g): 96
Materiał wykonania: 13/0
Linia: BAGUETTE
Ilość sztuk w opakowaniu: 12

Profesjonalne Narzędzia do Serwisu: Precyzja i Wydajność w Każdym Szczegółu

Współczesna gastronomia stawia wysokie wymagania. Nie tylko pod względem kreatywności i smaku potraw, ale także efektywności pracy i precyzji wykonania. Kluczem do sukcesu jest odpowiednie wyposażenie, które wspiera kucharzy i kelnerów w codziennych działaniach. Dlatego też wybór noży, jako podstawowego narzędzia w każdym lokalu gastronomicznym, jest niezwykle istotny. Odpowiednio dobrane noże nie tylko usprawniają pracę, ale również wpływają na estetykę serwowanych dań.

Nóż Stołowy – Klucz do Perfekcyjnego Serwisu

Precyzyjne krojenie to podstawa estetycznego podania potraw. Niewłaściwy nóż może utrudnić obsługę, prowadząc do straty czasu i frustracji personelu. Wybierając nóż stołowy, należy zwrócić uwagę na kilka kluczowych parametrów, które wpływają na jego funkcjonalność i trwałość.

Amefa Baguette – Synonim Niezawodności i Elegancji

Przedstawiamy Państwu produkt, który łączy w sobie wyjątkową wytrzymałość ze szlachetnym designem. Mowa o nożu stołowym z linii Baguette, renomowanego producenta Amefa. Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej 13/0, gwarantuje odporność na korozję i długoletnią eksploatację, nawet w najbardziej wymagających warunkach gastronomicznych. Jego solidna konstrukcja zapewnia komfort użytkowania i precyzję cięcia. Grubość ostrza wynosząca 2,5 mm to gwarancja skuteczności i precyzji, a długość 240 mm idealnie wpisuje się w potrzeby profesjonalnej obsługi stołu.

Parametry Techniczne i Zalety

- **Materiał:** Stal nierdzewna 13/0 – gwarancja odporności na korozję i długotrwałej żywotności.
- **Długość:** 240 mm – optymalna długość dla komfortowej pracy i efektywnego krojenia.
- **Grubość:** 2,5 mm – zapewnia precyzję i trwałość ostrza.
- **Waga:** 96 g – idealnie wyważony, zapewnia komfort użytkowania.
- **Ilość sztuk w opakowaniu:** 12 – ekonomiczne rozwiązanie dla restauracji, hoteli i innych lokali gastronomicznych.

- **Linia:** Baguette – elegancki i ponadczasowy design, idealnie komponujący się z różnymi stylami zastawy stołowej.

Podsumowanie

Nóż stołowy Amefa Baguette to inwestycja w profesjonalizm i komfort pracy. Jego wysoka jakość, precyzyjne wykonanie i elegancki design sprawiają, że jest idealnym rozwiązaniem dla wymagających lokali gastronomicznych. Opakowanie zawierające 12 sztuk to optymalna ilość dla zapewnienia pełnego wyposażenia sali restauracyjnej lub hotelu. Wybierz jakość i niezawodność – wybierz Amefa.

Podkreślamy zalety: wysoka jakość stali 13/0, optymalna długość i grubość ostrza, wygodna waga, elegancki design, ekonomiczne opakowanie zbiorcze.