

Nóż do przystawek Amefa linia BAGUETTE 844000B000335

Producent: Amefa

Nr referencyjny: 844000B000335

Cechy produktu

Długość (mm): 211
Grubość (mm): 2.5
Waga (g): 68
Materiał wykonania: 13/0
Linia: BAGUETTE
Ilość sztuk w opakowaniu: 12

Precyzja i elegancja na stole – niezbędnik dla profesjonalnej gastronomii

W świecie profesjonalnej gastronomii, gdzie detale decydują o sukcesie, wybór odpowiednich narzędzi jest kluczowy. Niezależnie od tego, czy serwujesz wyrafinowane przystawki w eleganckiej restauracji, czy przygotowujesz śniadania w szybko rozwijającej się kawiarni, narzędzia, których używasz, muszą być nie tylko funkcjonalne, ale również estetyczne. Prezentacja potraw jest równie istotna, co ich smak, a odpowiedni nóż może znacząco podnieść wrażenia estetyczne gości.

Dlatego też przedstawiamy Państwu wyjątkowe rozwiązanie, które łączy w sobie niezrównaną precyzję cięcia z subtelną elegancją designu. Mowa o produkcie, który został zaprojektowany z myślą o najwyższych standardach gastronomicznych – o narzędziu, które sprosta nawet najbardziej wymagającym oczekiwaniom szefów kuchni i personelu restauracji.

Parametry techniczne – gwarancja jakości i trwałości

- **Długość całkowita:** 211 mm – idealna proporcja zapewniająca komfort użytkowania i precyzyjne cięcie.
- **Grubość ostrza:** 2,5 mm – solidna konstrukcja gwarantująca trwałość i odporność na uszkodzenia, nawet przy intensywnym użytkowaniu.
- **Materiał:** Stal nierdzewna 13/0 – zapewnia wytrzymałość, odporność na korozję i łatwość w czyszczeniu, co jest niezwykle istotne w środowisku gastronomicznym.
- **Waga:** 68 g – doskonałe wyważenie zapewnia wygodę pracy i minimalizuje zmęczenie rąk nawet podczas wielogodzinnego użytkowania.
- **Ilość sztuk w opakowaniu:** 12 – ekonomiczne rozwiązanie dla większych lokali gastronomicznych i zapewnia stałe zaopatrzenie w niezbędny sprzęt.

Linia Baguette – elegancja i funkcjonalność w jednym

Nóż ten należy do linii Baguette, charakteryzującej się minimalistycznym, ale jednocześnie wyrafinowanym designem. Prosta, elegancka linia idealnie wpasowuje się w nowoczesne trendy w gastronomii, dodając szlachetności i klasy do każdej prezentacji potraw. Ergonomiczny kształt uchwytu zapewnia wygodne i pewne chwycenie, minimalizując ryzyko poślizgnięcia się dłoni.

Idealny do przystawek – precyzja w każdym detalu

Nóż z linii Baguette jest idealny do serwowania i przygotowywania przystawki. Jego ostre i precyzyjne ostrze umożliwia bezproblemowe krojenie różnorodnych produktów, od delikatnych warzyw i owoców po bardziej twarde serwety. Niewielkie wymiary czynią go praktycznym narzędziem w każdej kuchni.

Podsumowując, jest to produkt o niezrównanej jakości, precyzji i elegancji. Idealny dla każdego profesjonalisty, który docenia wartość wytrzymałych, funkcjonalnych i estetycznych narzędzi w świecie gastronomii.