

Nożyk do owoców Amefa linia BAGUETTE 844000B000360

Producent: Amefa

Nr referencyjny: 844000B000360

Cechy produktu

Długość (mm): 184
Grubość (mm): 2.5
Waga (g): 61
Materiał wykonania: 18/10
Linia: BAGUETTE
Ilość sztuk w opakowaniu: 12

Precyzja i Elegancja w Serwowaniu Owoców

Poszukiwanie idealnego narzędzia do precyzyjnego krojenia i serwowania owoców to dla każdego profesjonalnego kucharza, a nawet wymagającego amatora, nie lada wyzwanie. Kluczem do sukcesu jest połączenie ergonomicznego designu, wyjątkowej trwałości materiału oraz niezawodności w działaniu. Wszystkie te cechy odnajdziesz w produkcie, który znacznie ułatwi i uszlachetni Twoją pracę w kuchni.

Niezrównana Jakość Wykonania

Produkt wyróżnia się zastosowaniem stali nierdzewnej 18/10, materiału znanego z wyjątkowej odporności na korozję i łatwości w utrzymaniu higieny. To niezwykle istotne w profesjonalnej gastronomii, gdzie dbałość o czystość i bezpieczeństwo żywności jest priorytetem. Grubość ostrza wynosząca 2,5 mm gwarantuje wytrzymałość na długotrwałe użytkowanie, nawet przy intensywnym krojeniu twardszych owoców. Lekka konstrukcja (61 g) zapewnia komfort pracy, minimalizując zmęczenie dłoni, a długość 184 mm jest idealnie dopasowana do precyzyjnego manewrowania nożem.

Ergonomia i Design – Linia Baguette

Nóż ten został zaprojektowany w ramach linii Baguette, charakteryzującej się eleganckim, minimalistycznym stylem. Wyważona konstrukcja zapewnia pewny chwyt i precyzyjne cięcie. Delikatnie wyprofilowane ostrze umożliwia łatwe krojenie różnych rodzajów owoców, od miękkich jagód po twardsze jabłka czy gruszki.

Efektywność i Wydajność

Opakowanie zawiera aż 12 sztuk noży, co jest idealne dla restauracji, barów, cateringu czy innych obiektów gastronomicznych o dużej rotacji. Zapobiega to konieczności częstego dokupywania noży, zapewniając stałą gotowość do pracy i minimalizując koszty.

Podsumowanie – Idealne rozwiązanie dla Profesjonalistów

Ten nóż do owoców to nie tylko narzędzie pracy, ale również element profesjonalnego wyposażenia kuchni. Połączenie jakości materiałów, ergonomicznego designu i dużej ilości sztuk w opakowaniu czyni go idealnym rozwiązaniem dla gastronomów ceniących sobie wydajność, komfort pracy i wysoki standard serwowanych potraw. Jego zastosowanie znacznie podniesie efektywność pracy i estetykę prezentacji owoców.

- **Materiał:** Stal nierdzewna 18/10
- **Długość:** 184 mm
- **Grubość ostrza:** 2,5 mm
- **Waga:** 61 g
- **Ilość w opakowaniu:** 12 sztuk
- **Linia:** Baguette