

Nóż do ryb Amefa linia BAGUETTE 844000B000410

Producent: Amefa

Nr referencyjny: 844000B000410

Cechy produktu
Długość (mm): 205
Grubość (mm): 2.5
Waga (g): 40
Materiał wykonania: 18/10
Linia: BAGUETTE
Ilość sztuk w opakowaniu: 12

Precyzja w każdym kroju – profesjonalny nóż do filetowania

Poszukujesz narzędzia, które podniesie komfort pracy w Twojej kuchni do poziomu mistrzowskim? Prezentujemy produkt, który sprosta nawet najbardziej wymagającym oczekiwaniom profesjonalistów gastronomii. Zaprojektowany z myślą o precyzyjnym filetowaniu delikatnych ryb, ten nóż to synonim efektywności i elegancji. Jego konstrukcja, wykonanie i parametry czynią go nieodzownym elementem wyposażenia każdej restauracji, cateringu czy nawet zaawansowanej kuchni domowej.

Niezrównana ostrość i trwałość – materiał 18/10

Nóż został wykonany ze stali nierdzewnej 18/10, gwarantującej niezrównaną wytrzymałość i odporność na korozję. Ten wysokogatunkowy materiał to gwarancja długotrwałej ostrości ostrza, minimalizująca konieczność częstego ostrzenia. Dzięki temu proces przygotowywania ryb staje się płynniejszy, a Ty oszczędzasz cenny czas. Stale 18/10 są również znane ze swojej odporności na odkształcenia, co przekłada się na długowieczność noża i zachowanie jego pierwotnych parametrów przez wiele lat intensywnego użytkowania.

Ergonomiczny design dla komfortu pracy – linia Baguette

Należy zwrócić uwagę na przemyślaną ergonomię noża. Należy do linii Baguette Amefa, charakteryzującej się eleganckim i funkcjonalnym designem. Lekka, a jednocześnie solidna konstrukcja, o wadze zaledwie 40 gramów, zapewnia komfort pracy nawet podczas długotrwałego użytkowania. Precyzyjnie wyprofilowana rękojeść idealnie układa się w dłoni, minimalizując ryzyko zmęczenia i zapewniając pewny chwyt. Grubość ostrza wynosząca 2,5 mm jest optymalna do filetowania ryb, gwarantując efektywne cięcie bez nadmiernego nacisku.

Parametry techniczne gwarantujące profesjonalizm

- **Długość:** 205 mm – idealna długość do precyzyjnego manewrowania podczas filetowania.
- **Grubość:** 2,5 mm – optymalna grubość ostrza zapewniająca efektywne i czyste cięcie.
- **Waga:** 40 g – lekka konstrukcja zapewniająca komfort pracy.
- **Materiał:** Stal nierdzewna 18/10 – gwarantująca trwałość, ostrość i odporność na korozję.

- **Ilość sztuk w opakowaniu:** 12 – idealne rozwiązanie dla restauracji, cateringu i hurtowni.

Podsumowanie – inwestycja w jakość i profesjonalizm

Nóż do ryb Amefa linia BAGUETTE 844000B000410 to inwestycja w jakość, komfort i profesjonalizm. Dzięki swoim parametrom technicznym, starannemu wykonaniu i przemyślanej ergonomii, jest idealnym rozwiązaniem dla wszystkich, którzy cenią sobie precyzję, efektywność i trwałość w pracy z delikatnymi rybami. Opakowanie zbiorcze zawierające 12 sztuk to ekonomiczne rozwiązanie dla gastronomii i obiektów zbiorowego żywienia.