

Nóż do ryb Amefa linia AURORA 906500B000410

Producent: Amefa

Nr referencyjny: 906500B000410

Cechy produktu
Długość (mm): 212
Grubość (mm): 3.5
Waga (g): 55
Materiał wykonania: 18/10
Linia: AURORA
Ilość sztuk w opakowaniu: 12

Precyzja i elegancja w służbie kulinarnego kunsztu

Doskonałe przygotowanie potraw rybnych wymaga nie tylko umiejętności, ale również odpowiedniego narzędzia. Kluczem do sukcesu jest precyzyjne i efektywne filetowanie, a to z kolei zależy od jakości użytego noża. Przedstawiamy Państwu produkt, który sprosta nawet najbardziej wymagającym oczekiwaniom profesjonalistów i zapalonych amatorów sztuki kulinarnej.

Wyjątkowa konstrukcja dla perfekcyjnego krojenia

Nóż charakteryzuje się smukłą, ergonomicznie zaprojektowaną ostrzem o długości 212 mm. Ta starannie dobrana długość zapewnia optymalną kontrolę podczas pracy, umożliwiając precyzyjne oddzielenie delikatnego mięsa ryby od skóry i ości. Grubość ostrza wynosząca 3,5 mm gwarantuje odpowiednią sztywność, zapobiegając zginaniu się noża podczas cięcia nawet grubych filetów.

Stal nierdzewna 18/10, z której został wykonany, to gwarancja najwyższej jakości i trwałości. Ten materiał jest odporny na korozję, łatwy w czyszczeniu i zapewnia długotrwałą ostrość krawędzi tnącej. Niska waga noża, wynosząca zaledwie 55 g, minimalizuje zmęczenie dłoni nawet podczas długotrwałej pracy.

Doskonały wybór dla profesjonalnej i domowej kuchni

Produkt ten to idealne rozwiązanie zarówno dla profesjonalnych kucharzy, pracujących w prestiżowych restauracjach, jak i dla pasjonatów gotowania w domowym zaciszu. Swój kunszt kulinarny mogą Państwo teraz w pełni wykorzystać, dzięki temu precyzyjnemu i eleganckiemu narzędziu.

Parametry techniczne: Szczegółowy przegląd

- **Długość ostrza:** 212 mm - optymalna długość dla precyzyjnego filetowania.
- **Grubość ostrza:** 3,5 mm - solidna konstrukcja, zapobiegająca zginaniu się noża.
- **Materiał:** Stal nierdzewna 18/10 - wysoka jakość, odporność na korozję i łatwość czyszczenia.
- **Waga:** 55 g - lekki i ergonomiczny, zapewniający komfort użytkowania.
- **Ilość sztuk w opakowaniu:** 12 - idealne rozwiązanie dla restauracji i cateringu.

- **Linia:** AURORA - elegancki design, który doskonale wpisuje się w nowoczesną kuchnię.

Zastosowanie i zalety

Nóż idealnie sprawdzi się do:

- Filetowania ryb o różnej grubości.
- Precyzyjnego oddzielania mięsa od skóry i ości.
- Przygotowywania sushi i sashimi.
- Krojenia innych delikatnych produktów spożywczych.

Podsumowanie: Inwestycja w ten nóż to gwarancja precyzji, wygody i długotrwałej satysfakcji. Jego elegancki design i doskonałe parametry techniczne sprawiają, że jest to produkt, który spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagających użytkowników.