

Nóż obierak Amefa linia V Sabatier R07000P090117

Producent: Amefa

Nr referencyjny: R07000P090117

Cechy produktu

Długość (mm): 195
Grubość (mm): 2
Waga (g): 160
Materiał wykonania: 13/0 (X50CrMoV15)
Linia: V Sabatier
Ilość sztuk w opakowaniu: 5

Poszukujesz narzędzia, które zrewolucjonizuje Twoją pracę w kuchni? Narzędzia, które połączy precyzję chirurgicznego skalpela z wytrzymałością najlepszej stali? Narzędzia, które podniesie komfort pracy i pozwoli na uzyskanie perfekcyjnych rezultatów za każdym razem? Jeśli tak, to zapoznaj się z ofertą, która sprosta nawet najbardziej wymagającym oczekiwaniom profesjonalistów.

Precyzja w każdym milimetrze

Przedstawiamy produkt, który został zaprojektowany z myślą o najbardziej wymagających kucharzach. Zaprojektowany z dbałością o najmniejszy szczegół, oferuje połączenie ergonomii i funkcjonalności na najwyższym poziomie. Wykonany z najwyższej jakości materiałów, zapewnia niezawodność i długowieczność, co jest niezwykle ważne w intensywnym użytkowaniu profesjonalnej kuchni.

Parametry techniczne - gwarancja jakości

- **Długość całkowita:** 195 mm - idealnie wyważony rozmiar zapewniający komfort i precyzję cięcia.
- **Grubość ostrza:** 2 mm - optymalna grubość gwarantująca wytrzymałość i efektywne działanie bez nadmiernego nacisku.
- **Waga:** 160 g - idealnie zrównoważona, redukuje zmęczenie rąk nawet przy długotrwałej pracy.
- **Materiał:** Stal nierdzewna 13/0 (X50CrMoV15) - zapewnia niezrównaną twardość, odporność na korozję i długotrwałą ostrość. To stal o najwyższej jakości, wykorzystywana przez profesjonalistów w branży gastronomicznej.
- **Ilość sztuk w opakowaniu:** 5 - idealne rozwiązanie dla restauracji, cateringu lub domu.

Linia V Sabatier - synonim doskonałości

Produkt należy do prestiżowej linii V Sabatier od Amefa, co samo w sobie jest gwarancją jakości i niezawodności. Linia ta słynie z innowacyjnych rozwiązań i najwyższej jakości materiałów, co przekłada się na wyjątkową trwałość i estetykę narzędzi. To wybór dla tych, którzy cenią sobie nie tylko funkcjonalność, ale i elegancję w profesjonalnej kuchni.

Ergonomia i komfort użytkowania

Starannie zaprojektowany kształt oraz idealnie wyważona waga gwarantują komfort nawet przy długotrwałym użytkowaniu. Nasz produkt to narzędzie, które ułatwia pracę i minimalizuje wysiłek, pozwalając skupić się na kreacji kulinarnych dzieł.

Podsumowanie

Ten wyjątkowy nóż obierak to idealne połączenie wysokiej jakości materiałów, precyzyjnego wykonania i ergonomicznego designu. Jest to inwestycja, która zwróci się wielokrotnie w postaci oszczędności czasu, precyzji pracy i zadowolenia z osiąganych efektów. Wybierz niezawodność i profesjonalizm - wybierz produkt z linii V Sabatier od Amefa.

Uwaga: Zdjęcie produktu może nieznacznie różnić się od rzeczywistego wyglądu.