

Nóż uniwersalny Amefa linia V Sabatier R07000P091116

Producent: Amefa

Nr referencyjny: R07000P091116

Cechy produktu
Długość (mm): 219
Grubość (mm): 2
Waga (g): 170
Materiał wykonania: 13/0 (X50CrMoV15)
Linia: V Sabatier
Ilość sztuk w opakowaniu: 5

Niezawodny Partner w Twojej Kuchni – Precyzja i Wytrzymałość w Jednym Narzędziu

Poszukujesz noża uniwersalnego, który sprosta nawet najbardziej wymagającym zadaniom kulinarnym? Noża, który połączy w sobie precyzję ostrza z niezrównaną trwałością? Jeśli tak, to ten opis jest dla Ciebie. Zapomnij o kompromisach – przedstawiamy narzędzie, które podniesie Twoje umiejętności kulinarne na zupełnie nowy poziom.

Parametry techniczne – gwarancja jakości

Zaprojektowany z myślą o profesjonalistach, ale równie dobrze sprawdzi się w domowej kuchni, ten nóż to kwintesencja precyzji i ergonomii. Wykonany z najwyższej jakości stali nierdzewnej 13/0 (X50CrMoV15), gwarantuje wyjątkową twardość, odporność na korozję oraz długotrwałą ostrość. Niezwykle istotne dla każdego kucharza, niezależnie od poziomu zaawansowania.

- **Długość ostrza:** 219 mm – idealna długość do różnorodnych zastosowań, od precyzyjnego krojenia ziół po efektywne siekanie warzyw.
- **Grubość ostrza:** 2 mm – optymalna grubość zapewniająca zarówno wytrzymałość, jak i precyzję cięcia. Uniwersalne zastosowanie, a zarazem odpowiednia sztywność.
- **Waga:** 170 g – idealnie wyważony, zapewnia komfort użytkowania nawet podczas długotrwałej pracy.
- **Ilość sztuk w opakowaniu:** 5 – ekonomiczne rozwiązanie dla restauracji, cateringu lub domu.

Linia V Sabatier – synonim jakości i elegancji

Nóż pochodzi z prestiżowej linii V Sabatier, co samo w sobie jest gwarancją najwyższej jakości wykonania i trwałości. Elegancki design i perfekcyjne wyważenie sprawiają, że praca z tym nożem to prawdziwa przyjemność.

Dla kogo przeznaczony jest ten nóż?

Nóż uniwersalny Amefa z linii V Sabatier to idealne rozwiązanie dla:

- **Profesjonalnych kucharzy:** jego wytrzymałość i precyzja spełnią oczekiwania nawet najbardziej wymagających szefów kuchni.
- **Pasjonatów gotowania:** zapewni komfort i precyzję podczas przygotowywania nawet najbardziej skomplikowanych dań.
- **Domowników ceniących jakość:** długoletnia trwałość i łatwość czyszczenia to atuty doceniane przez każdego użytkownika.

Podsumowanie – inwestycja w jakość i komfort

Wybierając nóż uniwersalny Amefa linia V Sabatier R07000P091116, inwestujesz w niezawodne narzędzie, które posłuży Ci przez długie lata. To połączenie doskonałej jakości materiałów, ergonomicznego designu i niezrównanej precyzji cięcia. Nie czekaj, przekonaj się sam!

Uwaga: *Parametry produktu mogą nieznacznie różnić się od podanych. Zalecamy zapoznanie się z informacjami na opakowaniu.*