

Nóż do mięsa Amefa linia V Sabatier R07000P092196

Producent: Amefa

Nr referencyjny: R07000P092196

Cechy produktu

Długość (mm): 330
Grubość (mm): 2.5
Waga (g): 280
Materiał wykonania: 13/0 (X50CrMoV15)
Linia: V Sabatier
Ilość sztuk w opakowaniu: 5

Poszukujesz profesjonalnego narzędzia do sprawnego i precyzyjnego rozbioru mięsa? Narzędzie, które sprosta nawet najbardziej wymagającym zadaniom w profesjonalnej kuchni, a jednocześnie zapewni komfort pracy? Prezentujemy produkt, który spełni te oczekiwania, łącząc w sobie niezrównaną jakość wykonania z ergonomicznym designem.

Niezrównana precyzja i wydajność

Ten nóż, zaprojektowany z myślą o wymagających kucharzach, to prawdziwe arcydzieło inżynierii kulinarnej. Jego solidna konstrukcja, oparta na sprawdzonych rozwiązaniach, gwarantuje długotrwałą eksploatację, a perfekcyjne wyważenie zapewnia komfort pracy nawet przy intensywnym użytkowaniu. Ostrze, o imponującej długości 330 mm, z łatwością radzi sobie z najróżniejszymi rodzajami mięsa, od delikatnych filetów po grube, łącznotkankowe kawałki.

Parametry techniczne: klucz do profesjonalizmu

- **Długość ostrza:** 330 mm – idealne wymiary do precyzyjnego krojenia i porcjowania.
- **Grubość ostrza:** 2,5 mm – zapewniająca odpowiednią sztywność i odporność na uszkodzenia mechaniczne.
- **Waga:** 280 g – perfekcyjne wyważenie dla komfortowej pracy i minimalnego zmęczenia.
- **Materiał:** Stal nierdzewna 13/0 (X50CrMoV15) – najwyższej jakości stal nierdzewna, gwarantująca wyjątkową trwałość, odporność na korozję i łatwość w utrzymaniu higieny.
- **Ilość sztuk w opakowaniu:** 5 – ekonomiczne rozwiązanie dla gastronomii, restauracji lub cateringów.

Stal 13/0 (X50CrMoV15) to gwarancja najwyższej jakości. Jej skład chemiczny został starannie dobrany, aby zapewnić optymalną twardość, odporność na korozję oraz łatwość w ostrzeniu. To materiał, który docenią profesjonaliści, poszukujący trwałego i niezawodnego narzędzia.

Linia V Sabatier: synonim jakości

Nóż należy do prestiżowej linii V Sabatier firmy Amefa, co samo w sobie jest potwierdzeniem jego najwyższej jakości. Linia ta słynie z dbałości o szczegóły, precyzyjnego wykonania oraz wykorzystania materiałów najwyższej klasy. To inwestycja w komfort i profesjonalizm.

Kluczowe zalety produktu:

- **Doskonała ostrość:** Precyzyjne wykonanie ostrza gwarantuje nieskazitelną ostrość, minimalizując wysiłek podczas krojenia.
- **Ergonomiczny uchwyt:** Zapewnia pewny i komfortowy chwyt, nawet podczas długotrwałej pracy.
- **Łatwość w czyszczeniu:** Materiał odporny na korozję i łatwy w pielęgnacji, ułatwiający zachowanie najwyższych standardów higieny.
- **Trwałość:** Solidna konstrukcja i wysokiej jakości materiały gwarantują długoletnie użytkowanie bez utraty parametrów.

Podsumowując, ten nóż to niezbędne wyposażenie każdej profesjonalnej kuchni. Jego parametry, jakość wykonania i przynależność do prestiżowej linii V Sabatier czynią go doskonałym wyborem dla wymagających kucharzy.