

Nóż siekacz 15cm Amefa linia V Sabatier R07000P094114

Producent: Amefa

Nr referencyjny: R07000P094114

Cechy produktu

Długość (mm): 277
Grubość (mm): 2.5
Waga (g): 263
Materiał wykonania: 13/0 (X50CrMoV15)
Linia: V Sabatier
Ilość sztuk w opakowaniu: 5

Szukasz niezawodnego narzędzia do precyzyjnego krojenia i siekania, które sprosta wymaganiom nawet najbardziej wymagającej kuchni profesjonalnej? Produkt, który za chwilę Ci zaprezentujemy, został zaprojektowany z myślą o kucharzach ceniących sobie zarówno ergonomię, jak i niezwykłą trwałość. To narzędzie, które stanie się Twoim nieodłącznym kompanem podczas codziennych prac w kuchni, gwarantując perfekcyjne rezultaty.

Precyzja w każdym ruchu: Nóż siekacz 15cm

Przedstawiamy nóż siekacz o długości ostrza 15cm, model Amefa z linii V Sabatier, oznaczony numerem katalogowym R07000P094114. To nie tylko narzędzie, to precyzyjnie wykonany instrument, który podnosi jakość pracy w gastronomii na zupełnie nowy poziom.

Parametry techniczne – gwarancja najwyższej jakości:

- **Długość całkowita:** 277 mm – idealnie wyważony dla komfortowej pracy.
- **Długość ostrza:** 150 mm – optymalna do precyzyjnego siekania warzyw, ziół i mięsa.
- **Grubość ostrza:** 2,5 mm – solidna konstrukcja gwarantująca długotrwałą ostrość i wytrzymałość.
- **Waga:** 263 g – idealnie wyważony, zapewniający komfort i precyzję podczas długotrwałej pracy.
- **Materiał:** Stal nierdzewna 13/0 (X50CrMoV15) – zapewnia niezwykłą twardość, odporność na korozję i długotrwałą ostrość ostrza. Ten stop stali jest powszechnie ceniony w branży gastronomicznej ze względu na swoją wytrzymałość i odporność na zużycie.
- **Ilość sztuk w opakowaniu:** 5 – idealne rozwiązanie dla restauracji, cateringu lub większych gospodarstw domowych.

- **Linia:** V Sabatier – renomowana linia, gwarantująca jakość i niezawodność.

Ergonomia i funkcjonalność:

Nóż został zaprojektowany z myślą o komforcie użytkowania. Idealnie wyważona konstrukcja minimalizuje zmęczenie dłoni, nawet podczas długotrwałej pracy. Ostrza z wysokiej jakości stali nierdzewnej gwarantują precyzyjne i czyste cięcie. Zastosowany materiał zapewnia również łatwość czyszczenia i konserwacji.

Dla kogo jest ten nóż?

Ten profesjonalny nóż siekacz jest idealnym rozwiązaniem dla kucharzy, szefów kuchni, pracowników gastronomii oraz osób ceniących sobie najwyższej jakości narzędzia kuchenne. Doskonale sprawdzi się w restauracjach, cateringach, a także w domach, gdzie przygotowywanie posiłków to prawdziwa pasja.

Podsumowanie: Nóż siekacz Amefa z linii V Sabatier to inwestycja w komfort pracy i jakość przygotowywanych potraw. Wytrzymała konstrukcja, precyzyjnie wykonane ostrze i ergonomiczny design czynią go idealnym wyborem dla profesjonalistów i wymagających amatorów.