

## Nóż do chleba Amefa linia V Sabatier R07000P095191

Producent: Amefa

Nr referencyjny: R07000P095191

Cechy produktu

| |
|---|
| Długość (mm): 355 |
| Grubość (mm): 2.5 |
| Waga (g): 288 |
| Materiał wykonania: 13/0 (X50CrMoV15) |
| Linia: V Sabatier |
| Ilość sztuk w opakowaniu: 5 |

# Precyzyjne cięcie, perfekcyjna struktura – niezbędny element profesjonalnej kuchni

Poszukiwanie idealnego narzędzia do pracy w gastronomii to proces wymagający precyzji i wiedzy. Kluczem do sukcesu jest wybór sprzętu, który sprosta nawet najbardziej wymagającym zadaniom, gwarantując nie tylko efektywność, ale i trwałość. Przedstawiamy Państwu produkt, który idealnie wpisuje się w te kryteria, oferując połączenie wyjątkowej jakości wykonania z ergonomicznym designem.

## Niezrównana precyzja cięcia

Konstrukcja noża została zaprojektowana z myślą o precyzyjnym krojeniu, dzięki czemu poradzi sobie nawet z najdelikatniejszymi pieczywami. Ostrze o długości 355 mm, wykonane ze stali nierdzewnej 13/0 (X50CrMoV15), charakteryzuje się wyjątkową twardością i odpornością na korozję. To gwarantuje długotrwałą ostrość i bezpieczeństwo użytkowania, minimalizując ryzyko uszkodzeń i deformacji ostrza. Grubość ostrza wynosząca 2,5 mm zapewnia odpowiednią sztywność, minimalizując wibracje podczas krojenia i gwarantując czyste, precyzyjne cięcie.

## Ergonomia i komfort pracy

Wyważona konstrukcja noża (288 g) oraz ergonomiczny kształt rękojeści zapewniają komfort pracy nawet podczas długotrwałego użytkowania. Zmniejsza to zmęczenie rąk i pozwala na utrzymanie precyzji cięcia przez cały czas pracy.

## Optymalne rozwiązanie dla gastronomii

Nóż jest zapakowany po 5 sztuk, co stanowi idealne rozwiązanie dla profesjonalnych kuchni, kawiarni, piekarni i innych obiektów gastronomicznych. Ilość ta pozwala na efektywne zarządzanie zapasami i minimalizuje ryzyko niedoboru narzędzi w trakcie pracy. Opakowanie zbiorcze ułatwia magazynowanie i transport.

## Linia V Sabatier – synonim jakości

Produkt należy do prestiżowej linii V Sabatier marki Amefa, co stanowi gwarancję najwyższej jakości materiałów i precyzyjnego wykonania. Linia ta charakteryzuje się wyjątkową dbałością o detale i wykorzystaniem zaawansowanych technologii produkcji, co przekłada się na długą żywotność i niezawodność noży.

## Podsumowanie kluczowych cech:

- **Długość ostrza:** 355 mm
- **Grubość ostrza:** 2,5 mm
- **Materiał:** Stal nierdzewna 13/0 (X50CrMoV15)
- **Waga:** 288 g
- **Ilość w opakowaniu:** 5 sztuk
- **Linia:** V Sabatier

Ten nóż do chleba to inwestycja w profesjonalizm i efektywność pracy w gastronomii. Jego niezawodność, precyzja i trwałość stanowią gwarancję satysfakcji nawet w najbardziej wymagających warunkach pracy.