

Nóż do warzyw Amefa linia V Sabatier R07000P096120

Producent: Amefa

Nr referencyjny: R07000P096120

Cechy produktu

Długość (mm): 197
Grubość (mm): 2
Waga (g): 133
Materiał wykonania: 13/0 (X50CrMoV15)
Linia: V Sabatier
Ilość sztuk w opakowaniu: 5

Precyzja i Wydajność w Twojej Kuchni

Poszukujesz narzędzia, które podniesie jakość Twojej pracy w kuchni do nowego poziomu? Narzędzia, które pozwoli Ci na precyzyjne i efektywne przygotowywanie warzyw, bez względu na ich wielkość czy twardość? Jeśli tak, to zapoznaj się z ofertą, która spełni Twoje oczekiwania w stu procentach.

Mamy przyjemność przedstawić Ci nóż o wyjątkowych właściwościach, idealny do wymagających zadań w profesjonalnej i domowej kuchni. Jego konstrukcja, precyzyjne wykonanie i starannie dobrane materiały gwarantują nie tylko doskonałe rezultaty, ale również długą żywotność i komfort użytkowania.

Parametry techniczne – gwarancja profesjonalizmu

- **Długość ostrza:** 197 mm – optymalna długość zapewniająca precyzję cięcia i komfort pracy, zarówno przy drobnych, jak i większych warzywach.
- **Grubość ostrza:** 2 mm – odpowiednia grubość zapewnia trwałość i odporność na uszkodzenia, jednocześnie gwarantując precyzyjne cięcie i minimalne straty produktu.
- **Waga:** 133 g – idealnie wyważony, zapewniający wygodę i minimalne zmęczenie rąk podczas długotrwałej pracy.
- **Ilość sztuk w opakowaniu:** 5 – idealne rozwiązanie dla restauracji, cateringu lub domu, gdzie potrzeba kilku identycznych noży.
- **Materiał wykonania:** Stal nierdzewna 13/0 (X50CrMoV15) – wysokiej jakości stal nierdzewna o doskonałej odporności na korozję i matowieniu. Charakteryzuje się wyjątkową twardością i wytrzymałością, zapewniając długotrwałą ostrość ostrza. X50CrMoV15 to oznaczenie wskazujące na obecność chromu, molibdenu i wanadu, co gwarantuje wysoką odporność na korozję i ścieranie.

Linia V Sabatier – synonim jakości

Nóż należy do prestiżowej linii V Sabatier, co jest gwarancją najwyższej jakości materiałów i wykonania. Linia ta charakteryzuje się połączeniem tradycyjnego rzemiosła z nowoczesnymi technologiami produkcji, co przekłada się na doskonałe właściwości użytkowe.

Ergonomia i funkcjonalność

Starannie zaprojektowany kształt rękojeści gwarantuje pewny i wygodny chwyt, minimalizując ryzyko wypadnięcia noża z ręki. To kluczowe dla bezpiecznej i efektywnej pracy w każdej sytuacji. Precyzyjne wyważenie noża zmniejsza zmęczenie dłoni, nawet podczas długotrwałego użytkowania.

Zastosowanie

Nóż idealnie sprawdzi się w precyzyjnym krojeniu i obieraniu warzyw. Doskonale nadaje się do przygotowywania sałatek, surówek, a także do bardziej wymagających zadań, takich jak julienne czy chiffonade. Wszechstronność sprawia, że jest to niezbędne narzędzie w każdej kuchni, zarówno amatorskiej, jak i profesjonalnej.

Podsumowując, ten nóż to inwestycja w jakość, komfort i wydajność pracy w kuchni. Jego precyzyjne wykonanie, wysokiej jakości materiały i ergonomiczny design gwarantują satysfakcję z użytkowania na lata. Sprawdź sam!