

Nóż rozbiorowy Amefa linia V Sabatier R07000P097192

Producent: Amefa

Nr referencyjny: R07000P097192

Cechy produktu

Długość (mm): 265
Grubość (mm): 2.5
Waga (g): 230
Materiał wykonania: 13/0 (X50CrMoV15)
Linia: V Sabatier
Ilość sztuk w opakowaniu: 5

Precyzja i wytrzymałość w jednym – idealny nóż dla profesjonalisty

Poszukujesz narzędzia, które sprosta najtrudniejszym wyzwaniom w profesjonalnej kuchni? Narzędzia, które połączy w sobie niezrównaną ostrość, precyzję cięcia i długotrwałą wytrzymałość? Prezentujemy produkt, który spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagających kucharzy. Jego konstrukcja, materiały i parametry techniczne zostały starannie dobrane, by zapewnić maksymalną efektywność pracy i komfort użytkowania.

Parametry techniczne gwarantujące jakość

Nasz produkt to prawdziwe wcielenie solidności i precyzji. Długość 265 mm zapewnia odpowiednią dźwignię, pozwalając na komfortowe krojenie nawet dużych kawałków mięsa czy warzyw. Grubość ostrza wynosząca 2,5 mm świadczy o jego wytrzymałości i odporności na uszkodzenia mechaniczne – to kluczowy element, gwarantujący długą żywotność noża, nawet przy intensywnym użytkowaniu w wymagających warunkach gastronomicznych. Waga 230 g zapewnia doskonałą równowagę, minimalizując zmęczenie ręki podczas długotrwałej pracy.

Stal nierdzewna 13/0 (X50CrMoV15) – serce noża

Sercem tego wyjątkowego noża jest stal nierdzewna 13/0 (X50CrMoV15). To gatunek stali charakteryzujący się niezwykłą twardością, odpornością na korozję i wysoką wytrzymałością na ścieranie. Dzięki temu ostrze długo zachowuje swoją ostrość, minimalizując potrzebę częstego ostrzenia. Jest to niezwykle istotne w gastronomii, gdzie czas jest na wagę złota, a regularne ostrzenie noży może znacznie spowolnić pracę.

Linia V Sabatier – symbol elegancji i funkcjonalności

Nóż pochodzi z prestiżowej linii V Sabatier, znanej z produkcji wysokiej jakości narzędzi kuchennych. Linia ta łączy w sobie elegancki design z bezkompromisową funkcjonalnością. To gwarancja, że otrzymujesz produkt o najwyższych standardach wykonania i trwałości, idealnie dopasowany do potrzeb profesjonalnej gastronomii.

Ekonomiczne opakowanie – idealne dla gastronomii

Produkt oferowany jest w ekonomicznym opakowaniu zbiorczym, zawierającym 5 sztuk noży. To doskonałe rozwiązanie dla restauracji, hoteli i innych obiektów gastronomicznych, gdzie niezbędne jest zapewnienie odpowiedniej ilości wysokiej jakości narzędzi kuchennych. Zakup w większej ilości pozwala na optymalizację kosztów i zapewnienie ciągłości pracy.

Podsumowanie: Nóż rozbiorowy – niezbędny element wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni

Podsumowując, prezentowany nóż to połączenie precyzji, wytrzymałości i elegancji. Jego parametry techniczne, wysokiej jakości stal nierdzewna oraz przemyślana konstrukcja sprawiają, że jest to niezbędny element wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni. Opakowanie zbiorcze pozwala na efektywne zarządzanie zapasami i optymalizację kosztów. Wybierz jakość i profesjonalizm – wybierz ten nóż.