

Widelec do mięsa Amefa linia V Sabatier R07000P098197

Producent: Amefa

Nr referencyjny: R07000P098197

Cechy produktu

Długość (mm): 315
Grubość (mm): 8.5
Waga (g): 252
Materiał wykonania: 13/0 (X50CrMoV15)
Linia: V Sabatier
Ilość sztuk w opakowaniu: 5

Precyzja i Moc w Każdym Uderzeniu – Niezastąpiony Sprzymierzeniec w Kuchni Profesjonalnej

Poszukujesz narzędzia, które sprosta najwyższym wymaganiom gastronomii? Narzędzia, które połączy w sobie elegancję designu z bezkompromisową wytrzymałością i precyzją wykonania? Zapomnij o kompromisach. Przedstawiamy widelec, który zrewolucjonizuje Twój sposób pracy z mięsem – narzędzie zaprojektowane dla kucharzy, którzy cenią sobie perfekcję i efektywność.

Bezkompromisowa Jakość Materiałowa – Klucz do Długowieczności

Sercem tego niezwykłego narzędzia jest stal nierdzewna 13/0 (X50CrMoV15). Ten wysoce zaawansowany stop gwarantuje wyjątkową odporność na korozję i zużycie, a jednocześnie zapewnia optymalną twardość dla efektywnego krojenia i nakładania nawet najdelikatniejszych mięs. Kompozycja chromu, molibdenu i wanadu przekłada się na znakomitą odporność na odkształcenia, zapewniając, że widelec zachowa swoją pierwotną geometrię i funkcjonalność przez lata intensywnego użytkowania, nawet w najbardziej wymagających warunkach profesjonalnej kuchni.

Ergonomia i Wyważenie – Komfort Pracy na Najwyższym Poziomie

Długość 315 mm i precyzyjnie zaprojektowany kształt zapewniają optymalny chwyt i komfort pracy, nawet podczas długotrwałego użytkowania. Waga 252 gramów gwarantuje idealne wyważenie, minimalizując zmęczenie rąk i zapewniając precyzyjne manewrowanie widelcem. Grubość 8,5 mm świadczy o solidnej konstrukcji, odpornej na uszkodzenia mechaniczne.

Wydajność i Efektywność – Klucz do Sukcesu w Gastronomii

Ten widelec to nie tylko narzędzie, to inwestycja w efektywność pracy i satysfakcję z perfekcyjnie wykonanego zadania. Wydajne nakładanie i podawanie mięsa – czy to w restauracji, czy w cateringu – to klucz do zadowolenia klienta i sukcesu biznesowego.

Pakowanie i Dostawa – Optymalizacja Procesów Logistycznych

Opakowanie zbiorcze zawierające 5 sztuk umożliwia efektywne zarządzanie zapasami i minimalizuje koszty logistyczne. Jest to idealne rozwiązanie dla restauracji, hoteli, a także firm cateringowych.

Linia V Sabatier – Synonim Prestiżu i Jakości

Widelec należy do prestiżowej linii V Sabatier firmy Amefa, co samo w sobie stanowi gwarancję najwyższej jakości wykonania i trwałości. Wybierając ten produkt, wybierasz nie tylko narzędzie, ale także symbol profesjonalizmu i dbałości o detale.

Podsumowanie – Inwestycja w Perfekcję

Widelec do mięsa Amefa linia V Sabatier R07000P098197 to produkt dla tych, którzy poszukują niezawodnego, trwałego i ergonomicznego narzędzia do pracy z mięsem. Wysokiej jakości stal nierdzewna, precyzyjne wykonanie i przemyślana konstrukcja czynią go niezbędnym elementem wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni.

- **Materiał:** Stal nierdzewna 13/0 (X50CrMoV15)
- **Długość:** 315 mm
- **Grubość:** 8,5 mm
- **Waga:** 252 g
- **Ilość w opakowaniu:** 5 sztuk
- **Linia:** V Sabatier