

Nóż siekacz 25cm Amefa linia V Sabatier R07000P09C119

Producent: Amefa

Nr referencyjny: R07000P09C119

Cechy produktu
Długość (mm): 380
Grubość (mm): 2.5
Waga (g): 300
Materiał wykonania: 13/0 (X50CrMoV15)
Linia: V Sabatier
Ilość sztuk w opakowaniu: 5

Profesjonalne narzędzie dla wymagających kucharzy

Poszukujesz noża, który sprosta najtrudniejszym wyzwaniom w Twojej kuchni? Narzędzia, które zapewni precyzję cięcia i komfort pracy nawet podczas wielogodzinnych sesji kulinarnych? Prezentujemy produkt, który został zaprojektowany z myślą o profesjonalistach i pasjonatach gotowania – narzędzie o niezrównanej trwałości i ergonomii, które podniesie jakość Twojej pracy na zupełnie nowy poziom.

Wyjątkowa stal nierdzewna 13/0 (X50CrMoV15)

Serce tego narzędzia stanowi stal nierdzewna 13/0 (X50CrMoV15) – stop o wysokim zawartości węgla, chromu, molibdenu i wanadu. Ten skład gwarantuje niezwykłą twardość (co przekłada się na długotrwałą ostrość), odporność na korozję oraz ekstremalną wytrzymałość na odkształcenia. Oznacza to, że nóż ten pozostanie niezawodnym pomocnikiem w Twojej kuchni przez długie lata, nawet przy intensywnym użytkowaniu. Precyzyjna obróbka cieplna zapewnia optymalną równowagę między twardością a elastycznością, minimalizując ryzyko uszkodzenia ostrza podczas pracy z twardymi produktami.

Ergonomiczny design i idealne wyważenie

Długość całkowita 380 mm i waga 300 g zapewniają idealne wyważenie noża, minimalizując zmęczenie dłoni nawet podczas długiej pracy. Grubość ostrza wynosząca 2,5 mm to kompromis między wytrzymałością a precyzją cięcia. Ergonomiczny kształt rękojeści, typowy dla linii V Sabatier, gwarantuje pewny i wygodny chwyt, zapobiegając powstawaniu odcisków i ułatwiając precyzyjną kontrolę nad narzędziem. To kluczowy element dla profesjonalistów, którzy cenią sobie komfort i wydajność pracy.

Parametry techniczne: klucz do profesjonalizmu

- **Długość całkowita:** 380 mm
- **Grubość ostrza:** 2,5 mm
- **Waga:** 300 g
- **Materiał:** Stal nierdzewna 13/0 (X50CrMoV15)
- **Ilość sztuk w opakowaniu:** 5

- **Linia:** V Sabatier

Nóż siekacz 25cm Amefa linia V Sabatier R07000P09C119 – inwestycja w jakość i wydajność

Podsumowując, ten nóż siekacz to nie tylko narzędzie, ale inwestycja w jakość i komfort pracy. Wykonany z najwyższej jakości stali, o przemyślanej konstrukcji i ergonomicznym designie, idealnie sprawdzi się w każdej profesjonalnej kuchni. Uniwersalne zastosowanie, łączone z trwałością i precyzją cięcia, sprawiają, że jest to produkt, który sprosta oczekiwaniom nawet najbardziej wymagających kucharzy. Pakiet 5 sztuk to doskonała propozycja dla restauracji, cateringu oraz profesjonalnych szkół kulinarnych.

Zaufaj jakości Amefa i linii V Sabatier – wybierz profesjonalizm.