Nóż do smarowania 20cm Amefa linia V Sabatier R07000P09D104

Producent: Amefa

Nr referencyjny: R07000P09D104

Cechy produktu
Linia: V Sabatier
Długość (mm): 320
Grubość (mm): 1
Materiał wykonania: 13/0 (X50CrMoV15)
Ilość sztuk w opakowaniu: 5
Waga (g): 213

Profesjonalne narzędzie do perfekcyjnego rozprowadzania

Poszukujesz noża, który sprosta najwyższym wymaganiom w profesjonalnej kuchni? Narzędzia, które zapewni precyzyjne i efektywne smarowanie, bez względu na rodzaj produktu? Prezentujemy rozwiązanie, które łączy w sobie tradycyjne rzemiosło z nowoczesną technologią, gwarantując niezawodność i długowieczność.

Doskonałość w każdym detalu – parametry techniczne

Ten niezwykle funkcjonalny nóż, o długości całkowitej 320 mm, wyróżnia się precyzyjnie wyprofilowanym ostrzem o długości 200 mm. Jego niewielka grubość, wynosząca zaledwie 1 mm, zapewnia niezwykłą zwrotność i precyzję podczas pracy. Lekka konstrukcja, o wadze 213 g, minimalizuje zmęczenie ręki nawet po długim użytkowaniu. Ergonomiczny kształt rękojeści zapewnia pewny i komfortowy chwyt, nawet w rękawicach.

Stal nierdzewna 13/0 (X50CrMoV15) – gwarancja jakości i trwałości

Serce tego noża stanowi wysokiej jakości stal nierdzewna 13/0 (X50CrMoV15). To stop o wyjątkowej twardości i odporności na korozję, idealny do intensywnego użytkowania w gastronomii. Dzięki precyzyjnemu hartowaniu, ostrze charakteryzuje się wyjątkową ostrością, która utrzymuje się przez długi czas. Prosta geometria ostrza ułatwia naostrzenie i konserwację noża, co przekłada się na oszczędność czasu i kosztów.

Opakowanie zbiorcze - ekonomiczne rozwiązanie dla gastronomii

Nóż dostępny jest w opakowaniu zbiorczym, zawierającym 5 sztuk. To idealne rozwiązanie dla restauracji, hoteli, cateringu i innych zakładów gastronomicznych, które cenią sobie ekonomiczne i wydajne rozwiązania. Zakup w większej ilości pozwala na obniżenie kosztów jednostkowych oraz zapewnienie stałego zapasu niezbędnych narzędzi.

Linia V Sabatier – symbol prestiżu i jakości

Nóż należy do prestiżowej linii V Sabatier, znanej z produkcji wysokiej jakości narzędzi dla profesjonalnych kucharzy. Linia ta łączy w sobie ponadczasowy design z wyjątkową funkcjonalnością. Wybierając nóż z linii V Sabatier, inwestujesz w produkt, który posłuży Ci przez wiele lat.

Podsumowanie kluczowych zalet:

- Długość ostrza: 200 mm
- Długość całkowita: 320 mm
- Grubość ostrza: 1 mm
- Waga: 213 g
- Materiał: Stal nierdzewna 13/0 (X50CrMoV15)
- Ilość w opakowaniu: 5 sztuk
- Linia: V Sabatier

Ten nóż to inwestycja w profesjonalizm i jakość, która wpłynie na efektywność pracy i zadowolenie Twoich klientów.