

Tasak Amefa linia V Sabatier R07000P290130

Producent: Amefa

Nr referencyjny: R07000P290130

Cechy produktu

Długość (mm): 300
Grubość (mm): 3
Waga (g): 568
Materiał wykonania: 13/0 (X50CrMoV15)
Linia: V Sabatier
Ilość sztuk w opakowaniu: 5

Poszukujesz noża, który sprosta najwyższym wymaganiom profesjonalnej kuchni? Noża, który łączy w sobie precyzję wykonania z niezwykłą wytrzymałością i elegancją? Jeśli tak, to zapoznaj się z ofertą, która spełni Twoje oczekiwania i zapewni komfort pracy na najwyższym poziomie.

Niezrównana precyzja i trwałość

Przedstawiamy narzędzie stworzone dla prawdziwych koneserów sztuki kulinarnej – nóż o parametrach, które zadowolą nawet najbardziej wymagającego szefa kuchni. Jego konstrukcja i materiały zastosowane w produkcji gwarantują długie lata bezproblemowego użytkowania, a ergonomiczny kształt zapewnia komfort pracy nawet podczas wielogodzinnych sesji kulinarnych.

Parametry techniczne gwarantujące doskonałość:

- **Długość ostrza:** 300 mm – idealna długość do precyzyjnego krojenia i porcjowania różnego rodzaju produktów spożywczych, od delikatnych warzyw po grube kawałki mięsa.
- **Grubość ostrza:** 3 mm – zapewnia optymalną równowagę między wytrzymałością a precyzją cięcia. Gruba klinga gwarantuje odporność na uszkodzenia i zachowanie ostrości przez długi czas.
- **Materiał wykonania:** Stal nierdzewna 13/0 (X50CrMoV15) – to najwyższej jakości stal o wysokim poziomie twardości i odporności na korozję. Skład stopowy gwarantuje doskonałą retencję ostrości i odporność na uszkodzenia mechaniczne, co przekłada się na trwałość i niezawodność noża.
- **Waga:** 568 g – idealnie wyważony, zapewnia pewny chwyt i redukuje zmęczenie ręki podczas długiej pracy.
- **Ilość sztuk w opakowaniu:** 5 – idealne rozwiązanie dla restauracji, cateringu lub domowej kuchni, gdzie potrzeba kilku jednakowych noży do efektywnej pracy.

Linia V Sabatier – synonim jakości

Nóż należy do prestiżowej linii V Sabatier Amefa R07000P290130, co samo w sobie jest gwarancją najwyższej jakości materiałów i precyzyjnego wykonania. Linia ta słynie z połączenia tradycyjnego rzemiosła z nowoczesnymi technologiami, co przekłada się na wyjątkową trwałość i estetykę produktu. Elegancki design sprawia, że nóż ten doskonale prezentuje się zarówno w profesjonalnej kuchni, jak i w domu.

Kluczowe zalety:

- **Doskonała ostrość:** Stal X50CrMoV15 gwarantuje długotrwałą ostrość, minimalizując konieczność częstego ostrzenia.
- **Wytrzymałość:** Gruba klinga i wysokiej jakości stal zapewniają odporność na uszkodzenia mechaniczne.
- **Ergonomiczny design:** Umożliwia komfortową pracę przez długi czas bez uczucia zmęczenia.
- **Łatwość czyszczenia:** Stal nierdzewna jest łatwa w utrzymaniu czystości.
- **Prestiżowa marka:** Amefa V Sabatier to gwarancja jakości i prestiżu.

Podsumowując, ten nóż to inwestycja w komfort, wydajność i prestiż w Twojej kuchni. Jego parametry techniczne, jakość wykonania i przynależność do uznanej marki sprawiają, że jest to produkt idealny zarówno dla profesjonalistów, jak i wymagających amatorów gotowania.