

Nóz siekacz 20cm Amefa linia V Sabatier R07000P291132

Producent: Amefa

Nr referencyjny: R07000P291132

Cechy produktu

Długość (mm): 330
Grubość (mm): 2.5
Waga (g): 315
Materiał wykonania: 13/0 (X50CrMoV15)
Linia: V Sabatier
Ilość sztuk w opakowaniu: 5

Profesjonalny nóż kucharza – precyzja i wytrzymałość w jednym

Poszukujesz narzędzia, które sprosta najwyższym wymaganiom w profesjonalnej kuchni? Szukasz noża, który zapewni niezawodność i precyzję cięcia przez lata? Wówczas przedstawiamy Państwu produkt, który idealnie wpisuje się w te oczekiwania. To nóż o wyjątkowej konstrukcji i właściwościach, stworzony z myślą o najbardziej wymagających kucharzach.

Wyjątkowa stal nierdzewna – gwarancja trwałości

Serce tego noża stanowi stal nierdzewna 13/0 (X50CrMoV15), znana ze swojej niezwykłej wytrzymałości i odporności na korozję. Ten stop stali, charakteryzujący się wysoką zawartością węgla, zapewnia niezrównaną twardość ostrza, pozwalając na precyzyjne cięcie nawet najtwardszych produktów. Dzięki optimum zawartości chromu i molibdenu, nóż zachowuje swoją ostrość przez długi czas, minimalizując konieczność częstego ostrzenia. Jest to kluczowy element dla profesjonalistów, którzy cenią sobie oszczędność czasu i utrzymanie wysokiej jakości pracy.

Ergonomiczny design dla komfortu pracy

Nóż został zaprojektowany z myślą o komforcie użytkowania. Długość całkowita 330 mm i idealnie wyważona konstrukcja zapewniają pewny chwyt i minimalizują zmęczenie rąk, nawet podczas długotrwałej pracy. Grubość ostrza wynosząca 2.5 mm to optymalna wartość dla zapewnienia precyzyjnego cięcia bez nadmiernego wysiłku. Waga 315 g to idealna równowaga między solidnością a łatwością manewrowania. Ergonomiczny kształt rękojeści zapewnia pewny i wygodny chwyt, minimalizując ryzyko poślizgnięcia się noża podczas pracy.

Parametry techniczne – dla profesjonalistów

- **Długość całkowita:** 330 mm
- **Grubość ostrza:** 2.5 mm
- **Waga:** 315 g
- **Materiał:** Stal nierdzewna 13/0 (X50CrMoV15)
- **Ilość sztuk w opakowaniu:** 5
- **Linia:** V Sabatier

Zestaw idealny dla gastronomii

Dostarczany w komplecie po 5 sztuk, ten nóż jest doskonałym rozwiązaniem dla restauracji, hoteli, a także cateringu. Zapewnia spójność w wyposażeniu kuchni i komfort pracy dla całego personelu. Linia V Sabatier gwarantuje najwyższą jakość i niezawodność, co przekłada się na satysfakcję z użytkowania i długą żywotność produktu.

Podsumowanie

Prezentowany nóż to inwestycja w profesjonalizm i komfort pracy w kuchni. Połączenie wysokiej jakości stali nierdzewnej z ergonomicznym designem sprawia, że jest to narzędzie idealne dla każdego, kto ceni sobie precyzję, trwałość i wygodę. To nóż, który sprosta najwyszym wymaganiom i posłuży przez wiele lat.