Nóż do filetowania Amefa linia V Sabatier R07000P292141

Producent: Amefa

Nr referencyjny: R07000P292141

Cechy produktu

Linia: V Sabatier
Długość (mm): 280
Grubość (mm): 2.5
Materiał wykonania: 13/0 (X50CrMoV15)
Ilość sztuk w opakowaniu: 5
Waga (g): 223

Precyzja w każdym kroju – narzędzie dla profesjonalistów

Wyobraź sobie: mięso o delikatnej strukturze, wymagające precyzyjnego oddzielenia od skóry i kości. Potrzebny jest nóż, który poradzi sobie z tym zadaniem bez najmniejszego wysiłku, zapewniając idealnie gładkie cięcie. Nie chodzi tu o przeciętne narzędzie, ale o instrument o wyjątkowej precyzji i trwałości, stworzony dla wymagających kucharzy. Mowa o nożu, który znacząco podniesie komfort i efektywność Twojej pracy w kuchni.

Doskonałość w szczegółach - parametry techniczne

Nóż ten, będący kwintesencją precyzji i funkcjonalności, został stworzony z myślą o najbardziej wymagających zadaniach. Kluczem do jego wyjątkowych właściwości jest precyzyjnie dobrany materiał wykonania – stal nierdzewna 13/0 (X50CrMoV15). Ta wysokowęglowa stal jest synonimem twardości, odporności na korozję i długotrwałej ostrości. To gwarancja setek udanych filetowań bez konieczności częstego ostrzenia.

- **Długość ostrza:** 280 mm - idealna do precyzyjnego filetowania ryb, mięsa i drobiu.
- **Grubość ostrza:** 2,5 mm - zapewnia odpowiednią sztywność i odporność na odkształcenia, co przekłada się na długotrwałą precyzję cięcia.
- **Waga:** 223 g - idealnie wyważony, zapewnia komfort użytkowania nawet podczas długotrwałej pracy.
- **Ilość sztuk w opakowaniu:** 5 - ekonomiczne rozwiązanie dla profesjonalnych kuchni lub restauracji.

Linia V Sabatier – synonim jakości i tradycji

Nóż należy do prestiżowej linii V Sabatier, co jest gwarancją najwyższej jakości wykonania i trwałości. Ta linia od lat cieszy się uznaniem wśród profesjonalistów w branży gastronomicznej, doceniających połączenie tradycji z nowoczesnymi technologiami produkcji. Nóż jest nie tylko funkcjonalny, ale również estetycznie wykonany, co sprawia, że będzie ozdobą każdej profesjonalnej kuchni.

Ergonomiczny design dla maksymalnego komfortu

Projektanci zadbali o każdy szczegół, aby zapewnić maksymalny komfort użytkowania. Długość i waga noża zostały precyzyjnie dobrane, aby zapewnić idealne wyważenie i minimalizować zmęczenie dłoni podczas długotrwałej pracy. Ergonomiczny kształt rączki pozwala na pewny i wygodny chwyt, gwarantując precyzyjne i kontrolowane cięcia.

Idealne rozwiązanie dla profesjonalistów

Podsumowując, nóż do filetowania Amefa linia V Sabatier R07000P292141 to idealny wybór dla profesjonalistów, którzy cenią sobie precyzję, trwałość i komfort pracy. Wytrzymała stal, ergonomiczny design i przemyślana konstrukcja sprawiają, że jest to narzędzie, które posłuży przez długie lata, stając się nieodłącznym elementem wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni.