

## Ostrzalka Amefa linia V Sabatier R07000P293195

Producent: Amefa

Nr referencyjny: R07000P293195

Cechy produktu

| |
|---|
| Długość (mm): 425 |
| Grubość (mm): 10 |
| Waga (g): 333 |
| Materiał wykonania: 13/0 (X50CrMoV15) |
| Linia: V Sabatier |
| Ilość sztuk w opakowaniu: 5 |

# Precyzyjna ostrzałka dla wymagających profesjonalistów

Poszukujesz narzędzia, które podniesie Twoją efektywność pracy w kuchni do perfekcji? Zdajemy sobie sprawę, że w gastronomii liczy się precyzja i niezawodność. Każdy ruch musi być płynny, a każdy nacięcie – idealne. Dlatego też prezentujemy rozwiązanie, które spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagających kucharzy.

Mowa o produkcie, który został zaprojektowany z myślą o profesjonalistach, ceniących sobie wysoką jakość wykonania i niezawodność. Konstrukcja opiera się na materiałach najwyższej klasy, gwarantując trwałość i długoletnią eksploatację, nawet w najcięższych warunkach pracy w intensywnym środowisku gastronomicznym.

## Parametry techniczne – gwarancja profesjonalizmu

Prezentowany model charakteryzuje się imponującą precyzją wykonania. Jego solidna budowa, o długości 425 mm i grubości 10 mm, zapewnia stabilność podczas ostrzenia. Waga 333 g zapewnia optymalne wyważenie, minimalizując zmęczenie ręki podczas długotrwałej pracy. Wykonanie z wysokowęglowej stali nierdzewnej 13/0 (X50CrMoV15) gwarantuje doskonałą wytrzymałość i odporność na korozję – kluczowe cechy w środowisku o dużej wilgotności.

- **Długość:** 425 mm
- **Grubość:** 10 mm
- **Waga:** 333 g
- **Materiał:** 13/0 (X50CrMoV15) – wysokowęglowa stal nierdzewna, gwarantująca twardość i odporność na zużycie.
- **Ilość sztuk w opakowaniu:** 5 – idealne rozwiązanie dla restauracji, barów lub innych placówek gastronomicznych.

## Linia V Sabatier – symbol jakości i prestiżu

Produkt należy do prestiżowej linii V Sabatier, co samo w sobie jest gwarancją najwyższej jakości i niezawodności. Ta linia słynie z precyzyjnego wykonania, dbałości o szczegóły i zastosowania innowacyjnych rozwiązań, które optymalizują proces ostrzenia. Wybierając produkt z tej linii, inwestujesz w trwałość i

niezawodność, które przełożą się na efektywność Twojej pracy.

## Podsumowanie – kluczowe korzyści

Podsumowując, prezentowana ostrzałka to nie tylko narzędzie, ale inwestycja w profesjonalizm i efektywność. Solidna konstrukcja, najwyższej jakości materiały i przemyślana ergonomia przekładają się na komfort użytkowania i doskonałe rezultaty. Ostrzenie noży stanie się szybkie, precyzyjne i przyjemne. Dzięki niej zachowasz ostrość Twoich narzędzi na długie lata, co zminimalizuje koszty i zagwarantuje idealne rezultaty w każdej sytuacji.

**Uwaga:** Produkt przeznaczony jest do profesjonalnego użytku w gastronomii.