

Nożyce kuchenne Amefa linia V Sabatier R07000P294654

Producent: Amefa

Nr referencyjny: R07000P294654

Cechy produktu

Długość (mm): 255
Grubość (mm): 4
Waga (g): 307
Materiał wykonania: 13/0 (X50CrMoV15)
Linia: V Sabatier
Ilość sztuk w opakowaniu: 5

Profesjonalne nożyce kuchenne – niezbędne narzędzie w każdej kuchni

Wyposażenie profesjonalnej kuchni, a nawet domowego warsztatu kulinarnego, wymaga starannego doboru narzędzi. Kluczem do sukcesu jest nie tylko umiejętność, ale i odpowiednie sprzęty, gwarantujące precyzję, efektywność i trwałość. Wśród nich szczególne miejsce zajmują nożyce – wydawać by się mogło, element prosty, ale w rzeczywistości kluczowy dla wielu zadań.

Prezentowany model, o imponujących parametrach, stanowi doskonały przykład tego, jak starannie zaprojektowane narzędzie może znacząco usprawnić pracę w kuchni. Wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej 13/0 (X50CrMoV15), charakteryzują się niezwykłą wytrzymałością i odpornością na korozję. Stal ta jest powszechnie ceniona w branży gastronomicznej ze względu na swoją twardość, która przekłada się na długotrwałą ostrość ostrzy. To kluczowy czynnik, mający bezpośredni wpływ na komfort pracy oraz precyzję cięcia.

Parametry techniczne – gwarancja precyzji i wydajności

- **Długość całkowita:** 255 mm – optymalna długość zapewniająca komfort użytkowania i precyzyjne cięcie.
- **Grubość ostrza:** 4 mm – gwarantuje wytrzymałość i odporność na uszkodzenia mechaniczne, nawet przy intensywnym użytkowaniu.
- **Waga:** 307 g – idealnie wyważone, zapewniają pewny chwyt i minimalizują zmęczenie dłoni podczas pracy.
- **Materiał:** Stal nierdzewna 13/0 (X50CrMoV15) – najwyższej jakości stal, znana z doskonałej odporności na korozję i długotrwałej ostrości.
- **Ilość sztuk w opakowaniu:** 5 – idealne rozwiązanie dla profesjonalnych kuchni, restauracji, a także dla użytkowników domowych, którzy cenią sobie zapas narzędzi.

Linia V Sabatier – synonim jakości i prestiżu

Nożyce należą do prestiżowej linii V Sabatier, co samo w sobie stanowi gwarancję najwyższej jakości wykonania i trwałości. Linia ta charakteryzuje się dbałością o detale, ergonomicznym designem i zastosowaniem najlepszych materiałów. Wybierając nożyce z tej linii, inwestujesz w produkt, który posłuży Ci przez długie lata, niezawodnie wspierając Cię w codziennej pracy.

Podsumowanie – idealne rozwiązanie dla wymagających

Podsumowując, te nożyce kuchenne to połączenie funkcjonalności, trwałości i eleganckiego designu. Ich parametry techniczne, wysoka jakość wykonania i przynależność do renomowanej linii V Sabatier sprawiają, że są idealnym rozwiązaniem zarówno dla profesjonalistów, jak i wymagających użytkowników domowych. Doskonałe do cięcia mięsa, warzyw, ziół, a także innych produktów spożywczych. Inwestycja w te nożyce to inwestycja w komfort, precyzję i efektywność pracy w kuchni.