- **NT 275 Nóż teflonowy do sera Red Fox**

Producent: Red Fox

- Nr referencyjny: 00007704

Cechy produktu

ø noża (mm): 275
Kod producenta: NT 275

Precyzja krojenia – klucz do perfekcyjnego serwowania

W profesjonalnej gastronomii, gdzie każdy detal ma znaczenie, wybór odpowiedniego sprzętu jest kluczowy. To właśnie od jakości narzędzi zależy nie tylko efektywność pracy, ale przede wszystkim estetyka i smak potraw serwowanych gościom. Wyobraź sobie sytuację, w której serwowanie wybornego sera jest utrudnione przez nieodpowiedni nóż. Niewłaściwe narzędzie może prowadzić do nieregularnego krojenia, uszkodzenia produktu, a co za tym idzie – negatywnego wpływu na całokształt wrażenia kulinarnego. Dlatego tak istotny jest dobór narzędzi precyzyjnych, wytrzymałych i dostosowanych do specyfiki obrabianego produktu.

NT 275 – Nóż teflonowy do sera Red Fox: perfekcja w detalach

Prezentujemy rozwiązanie, które spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagających kucharzy i serwiserów. Mowa o nożu o średnicy 275 mm, zaprojektowanym z myślą o precyzyjnym krojeniu serów. Jego wyjątkowe właściwości wynikają z zastosowania innowacyjnych materiałów i zaawansowanej technologii produkcji.

Kluczowe atuty noża NT 275:

- **Powłoka teflonowa:** zapewnia płynne krojenie, zapobiegając przywieraniu sera do ostrza. To przekłada się na minimalizację strat produktu i zwiększenie wydajności pracy.
- **Średnica 275 mm:** idealna do krojenia dużych kawałków sera, zapewniając efektywność i szybkość pracy.
- **Wysoka jakość stali:** gwarantuje wytrzymałość i długą żywotność noża, nawet przy intensywnym użytkowaniu.
- **Kod producenta: NT 275:** umożliwia łatwą identyfikację i zamówienie kolejnych egzemplarzy.
- **Ergonomiczny design:** zapewnia komfort użytkowania, minimalizując zmęczenie rąk, nawet podczas długotrwałej pracy.

Dlaczego warto wybrać nóż NT 275?

W świecie profesjonalnej gastronomii liczy się czas i precyzja. Nóż NT 275 to narzędzie, które pozwala na osiągnięcie obu tych celów. Jego niezawodność i wygoda użytkowania przekładają się na zwiększenie efektywności pracy i poprawę jakości serwowanych potraw. Z nożem NT 275 serwowanie sera stanie się proste, szybkie i estetyczne. To inwestycja, która zwróci się w postaci zadowolonych klientów i bezproblemowej pracy w Twojej kuchni.

Podsumowanie: Nóż NT 275 to niezbędne wyposażenie każdej profesjonalnej kuchni, gwarantujące precyzyjne i efektywne krojenie serów. Jego solidna konstrukcja, powłoka teflonowa i optymalna średnica 275 mm to gwarancja najwyższej jakości i satysfakcji.