

Nóż do ryb Amefa linia CUBE 802000B000410

Producent: Amefa

Nr referencyjny: 802000B000410

Cechy produktu

Grubość (mm): 4.5
Waga (g): 56
Materiał wykonania: 18/10
Linia: CUBE
Ilość sztuk w opakowaniu: 12

Zwiększ efektywność swojej kuchni dzięki precyzji i trwałości

Szukasz noża, który sprosta codziennym wyzwaniom w Twojej restauracji lub kuchni? Prezentujemy Nóż do ryb Amefa linia CUBE 802000B000410 – narzędzie, które zapewni Ci perfekcyjne filetowanie i przygotowanie ryb, oszczędzając Twój czas i energię. Zapewnia on niespotykaną precyzję cięcia, dzięki czemu Twoje dania zyskają na jakości.

Ostrze o idealnej grubości: perfekcyjne cięcie za każdym razem

Zastosowana grubość ostrza wynosząca **4,5 mm** gwarantuje doskonałe parametry cięcia. Nóż ten nie tylko sprawnie radzi sobie z filetowaniem, ale także idealnie nadaje się do precyzyjnego krojenia delikatnych miąższu ryb. Oznacza to mniej uszkodzeń produktu i mniej odpadów.

Stal nierdzewna 18/10: trwałość i łatwość czyszczenia

Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/10, nóż charakteryzuje się wyjątkową wytrzymałością i odpornością na korozję. To oznacza, że posłuży Ci przez długi czas bez utraty swoich właściwości. Dodatkowo, jego gładka powierzchnia ułatwia czyszczenie, co oszczędza cenny czas w napiętym grafiku pracy.

Lekkość i ergonomia: komfort pracy przez cały dzień

Nóż waży zaledwie **56 gramów**, co zapewnia komfort użytkowania nawet podczas długotrwałej pracy. Jego idealnie wyważona konstrukcja zmniejsza obciążenie dłoni i nadgarstka, minimalizując ryzyko zmęczenia. Pracujesz sprawniej i dłużej, bez dyskomfortu.

Efektywne zarządzanie zapasami: 12 sztuk w opakowaniu

Otrzymujesz **12 sztuk** noży w jednym opakowaniu, co zapewnia pełne wyposażenie Twojej kuchni lub restauracji. To optymalne rozwiązanie dla miejsc o dużej rotacji, gwarantujące stały dostęp do niezawodnego narzędzia.

Linia CUBE: nowoczesny design i funkcjonalność

Nóż należy do linii CUBE Amefa, charakteryzującej się nowoczesnym, minimalistycznym designem i wysoką funkcjonalnością. Estetyka noża doskonale wpisuje się w nowoczesne trendy w gastronomii, podkreślając profesjonalizm Twojej kuchni.

Zwiększ efektywność swojej pracy

Wybierz Nóż do ryb Amefa linia CUBE 802000B000410 i przekonaj się o jego wyjątkowych zaletach. Zapewnia on nie tylko precyzyjne cięcie, ale także trwałość, komfort użytkowania i efektywne zarządzanie zapasami. Skontaktuj się z nami już dziś, aby uzyskać więcej informacji i złożyć zamówienie.