



Nóż do przystawek Amefa linia PALMON 841000B000335

Producent: Amefa

Nr referencyjny: 841000B000335

Cechy produktu

Linia: PALMON

Długość (mm): 201

Grubość (mm): 2.5

Materiał wykonania: 13/0

Ilość sztuk w opakowaniu: 12

Waga (g): 53

Precyzja i Elegancja w Serwowaniu Przystawki

Szukasz narzędzia, które podniesie prestiż Twojej restauracji i pozwoli na perfekcyjne serwowanie przystawek? Produkt, który łączy w sobie niezwykłą funkcjonalność z nienaganną estetyką? Jeśli tak, to zapoznaj się z ofertą, która spełni najwyższe wymagania profesjonalnej gastronomii. Mowa o nożu, zaprojektowanym z myślą o zapewnieniu nie tylko efektywności pracy, ale także niepowtarzalnego wrażenia wizualnego dla Twoich gości.

Doskonałość w Każdym Szczegółu

Prezentowany nóż do przystawek, wykonany ze stali nierdzewnej 13/0, charakteryzuje się wyjątkową trwałością i odpornością na korozję. To gwarancja długoletniej, bezproblemowej eksploatacji, nawet w najbardziej wymagających warunkach pracy w gastronomii. Starannie wyprofilowane ostrze zapewnia precyzyjne i delikatne krojenie różnorodnych przystawki, od delikatnych warzyw po wykwintne sery. Grubość ostrza wynosząca 2,5 mm gwarantuje wytrzymałość i odporność na uszkodzenia mechaniczne, co przekłada się na ekonomiczną eksploatację w długim terminie.

Ergonomiczna Konstrukcja i Wymiary

Nóż o długości 201 mm jest idealnie wyważony, co zapewnia komfort użytkowania nawet podczas długich godzin pracy. Ergonomiczny kształt uchwyty minimalizuje zmęczenie dłoni, a jego lekka waga (53 g) dodatkowo wpływa na wygodę pracy. Kompaktowe wymiary ułatwiają przechowywanie i utrzymanie czystości w obszarze kuchennym.

Linia PALMON - Synonim Jakości i Stylu

Nóż należy do prestiżowej linii PALMON, co stanowi gwarancję najwyższej jakości materiałów i precyzyjnego wykonania. Elegancki design idealnie wpisnąć się w styl każdej restauracji, dodając prestiżu i klasy serwisowi. Prosta, ale wyrefinowana forma nóż zapewnia nie tylko funkcjonalność, ale również estetyczny aspekt.

Optymalizacja Kosztów i Efektywność

Opakowanie zawiera 12 sztuk noży, co znacząco ułatwia zarządzanie запасami i minimalizuje koszty zakupu. Dzięki trwałości i odporności na korozję noże służą przez długi czas, redukując potrzebę częstych wymian i zmniejszając koszty eksploatacyjne.

Podsumowanie

- **Materiał:** Stal nierdzewna 13/0 - odporna na korozję i trwałość
- **Długość:** 201 mm - idealna do precyzyjnego krojenia przystawek
- **Grubość:** 2,5 mm - solidność i wytrzymałość
- **Waga:** 53 g - komfort użytkowania
- **Ilość w opakowaniu:** 12 sztuk - ekonomiczne rozwiązanie
- **Linia:** PALMON - gwarancja jakości i elegancji

Ten nóż to inwestycja w wysoką jakość i efektywność w Twojej gastronomii. Wybierz produkt, który podniesie standard Twojej kuchni i zadowoli nawet najbardziej wymagających klientów. Nóż do przystawek Amefa linia PALMON 841000B000335 - gwarancja sukcesu.