



Nóż stekowy Amefa linia AURORA 906500B000315

Producent: Amefa

Nr referencyjny: 906500B000315

Cechy produktu

Linia: AURORA

Długość (mm): 222

Grubość (mm): 3.5

Materiał wykonania: 13/0

Ilość sztuk w opakowaniu: 12

Waga (g): 95

Precyzja i Elegancja na Państwa Stole

Poszukują Państwo noża stekowego, który sprostą nawet najbardziej wymagającym oczekiwaniom profesjonalnej kuchni, a jednocześnie zachowa elegancję godną najbardziej wykwintnego stołu? Prezentujemy narzędzie, które połączy niezrównaną funkcjonalność z klasycznym wyglądem, idealne zarówno do domowego użytku, jak i restauracji stawiających na najwyższą jakość serwisu.

Nieźrównana Jakość Materiału – Stal 13/0

Nóż został wykonany ze stali nierdzewnej 13/0, materiału cenionego w gastronomii za wyjątkową twardość i odporność na korozję. Ta specyficzna stopa węgla gwarantuje długie utrzymanie ostrza, minimalizując potrzebę częstego ostrzenia. Powierzchnia noża jest gładka i łatwa w utrzymaniu czystości, co jest niezwykle istotne w intensywnym użytkowaniu w profesjonalnych warunkach.

Ergonomiczny Design i Precyzyjne Wymiary

Ergonomiczny kształt rękojeści zapewnia pewny i komfortowy uchwyt, nawet podczas długiej pracy. Starannie dopasowane wymiary – długość 222 mm i grubość 3,5 mm – to zapewnienie optymalnego balansu pomiędzy precyzją cięcia a wygodą użytkowania. Waga 95 gramów to idealny kompromis dla komfortu pracy, nie obciążając nadmiernie ręki.

Parametry Techniczne:

- Długość:** 222 mm
- Grubość:** 3,5 mm
- Waga:** 95 g
- Materiał:** Stal nierdzewna 13/0
- Ilość w opakowaniu:** 12 sztuk
- Linia:** AURORA

Wyjątkowa Linia Aurora – Synonim Elegancji

Nóż należy do prestiżowej linii Aurora Amefa, charakteryzującej się wyjątkowym połączeniem funkcjonalności i stylu. Jest to idealne rozwiązanie dla wszystkich, którzy cenią sobie zarówno jakość, jak i estetykę. Elegancki design sprawia, że nóż prezentuje się świetnie na każdym stole, dodając mu szlachetnego charakteru.

Idealny dla Profesjonalistów i Wymagających Amatorów

Ten nóż stekowy to niezastąpione narzędzie dla profesjonalnych kucharzy, ale również dla amatorów gotowania, którzy doceniają wysoką jakość i precyzję. Zapewnia czyste i precyzyjne cięcie steków, pozwalając w pełni docenić ich smak i aromat. Duża ilość sztuk w opakowaniu (12) sprawia, że jest to ekonomiczne rozwiązanie zarówno dla restauracji, jak i dla domowego użytku.

Wybierz jakość i elegancję. Wybierz nóż, który posłuży Państwu przez długie lata.