



Nóż do przystawek Amefa linia AURORA 906500B000335

Producent: Amefa

Nr referencyjny: 906500B000335

Cechy produktu

Linia: AURORA

Długość (mm): 205

Grubość (mm): 3.5

Materiał wykonania: 13/0

Ilość sztuk w opakowaniu: 12

Waga (g): 74

Precyzja i elegancja na stole – profesjonalne narzędzie dla wymagających

W świecie gastronomii, gdzie detale decydują o sukcesie, niezwykle ważne jest dysponowanie narzędziami o najwyższej jakości. Każdy element, od talerza po sztućce, wpływa na estetykę i komfort konsumenta. Prezentujemy produkt, który doskonale wpisuje się w te wymagania, oferując nie tylko funkcjonalność, ale i niepowtarzalny design.

Konstrukcja i parametry – gwarancja wytrzymałości i precyzji

Starannie zaprojektowany, wykonany z najwyższej jakości stali nierdzewnej 13/0, zapewnia niezrównaną trwałość i odporność na korozję. Grubość ostrza wynosząca 3,5 mm świadczy o jego solidności i zdolności do radzenia sobie z nawet najbardziej wymagającymi zadaniami. Lekka konstrukcja (74 g) zapewnia komfort użytkowania, a długość 205 mm jest idealnie dostosowana do precyzyjnego krojenia przystawek i małych przekąsek.

- Materiał:** Stal nierdzewna 13/0 – gwarancja wysokiej odporności na korozję i łatwości utrzymania czystości. Idealny wybór do intensywnego użytkowania w gastronomii.
- Grubość ostrza:** 3,5 mm – zapewnia niezwykłą wytrzymałość i precyzję cięcia.
- Długość:** 205 mm – optymalna długość do precyzyjnej obróbki przystawek.
- Waga:** 74 g – lekka konstrukcja zapewnia komfort użytkowania przez długi czas.

Linia AURORA – połączenie elegancji i funkcjonalności

Nóż należy do prestiżowej linii AURORA, charakteryzującej się wyjątkowym wzornictwem i niepowtarzalnym stylem. Elegancki design doskonale wpasuje się w każdy wystrój restauracji lub hotelu, dodając nuty rafinacji i klasy.

Ekonomiczne i praktyczne opakowanie

Produkt dostarczany jest w opakowaniu zbiorczym zawierającym 12 sztuk. To ekonomiczne rozwiązanie idealne dla restauracji, hotelowych restauracji czy cateringów, które potrzebują dużej ilości wysokiej jakości noży do przystawek.

Podsumowanie – idealne rozwiązanie dla profesjonalistów

Ten nóż to nie tylko narzędzie, ale inwestycja w jakość i profesjonalizm. Jego wytrzymałość, precyzja i elegancki design czynią go idealnym wyborem dla wszystkich, którzy cenią najwyższe standardy w gastronomii. Zapewni niezawodność i komfort pracy przez długi czas, podnosząc równocześnie estetykę serwowanych dań.