Dane aktualne na dzień: 28-03-2024 10:35

Link do produktu: https://kuchniasklep.pl/richardson-sheffield-noz-do-filetownia-v-sabatier-maly-p-2088.html



Richardson Sheffield - Nóż do filetownia V Sabatier Mały

Cena	**99,00 zł**
Dostępność	**Aktualnie brak**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**R07000P097192**
Kod producenta	**R07000P097192**
Kod EAN	**5013314701018**
Producent	**Richardson Sheffield**
kolor	**czarny**
materiał	**stal nierdzewna**
długość ostrza [cm]	**12.5**

Opis produktu

Nóż do filetowania V Sabatier:

Wzór dla profesjonalnych noży na całym świecie. W kwestii jakości noży kucharze nie mogą pozwolić sobie na żadne kompromisy. W swoich profesjonalnych kuchniach wymagają najwyższych jakości noży, świadczących o ich niezawodności i precyzji. Jakość i wykonanie, które kształtują przyszłość.

Wykonany z najlepszej jakości stopu stali X50Cr15MoV1, zawierającego chrom, molibden oraz wanad. Chrom zwiększa twardość stali i czyni ją znacznie odporniejszą na rdzewienie. Dodatek molibdenu do stali nierdzewnej powoduje wzrost odporności na działanie wodoru i siarkowodoru, zmniejsza kruchość stali oraz znaczne zwiększa odporność korozyjną. Natomiast wanad poprawia odporność na ścieranie i pękanie.

Właściwości

Materiał:	stal X50Cr15MoV1, tworzywo sztuczne
Długość ostrza:	12,5 cm
Kolor:	czarny

O marce

Z pasji do noży

Richardson Sheffield to wiodąca brytyjska marka z ponad 150-cio letnią tradycją, której misją jest tworzenie pięknych, wysokiej jakości produktów na każdą kieszeń. Tak bogate dziedzictwo zapewnia ogromne doświadczenie i niezrównaną wiedzę specjalistyczną w naszej dziedzinie. Marka jest synonimem najwyższej jakości, innowacyjnych konstrukcji i nowoczesnych technologii.

Od 1839 kształtują światowy rynek noży dzięki nowatorskiemu wzornictwu. Nieustannie dokładają starań, aby dostarczać do Państwa kuchni innowacyjne produkty - od 1960 roku, kiedy stworzyli pierwszy drewniany stojak na noże - do 1979 roku, kiedy opracowali rewolucyjną technologię Laser 'nigdy nie tępiących się noży'. Posiadają ogromne doświadczenie i niezrównaną wiedzę specjalistyczną w ich dziedzinie, przez lata stali się ikoną wśród noży.

Grupa Amefa

Amefa to firma specjalizująca się w dystrybucji oraz marketingu sztućców i produktów ze stali nierdzewnej do jadalni i kuchni. Przez lata kolejno przejęli marki Couzon (sztućce, zastawa stołowa), Richardson Sheffield (noże kuchenne) i Médard de Noblat (porcelana), wzmacniając tym samym ich pozycję na rynku. Ich misją jest być wartościowym, godnym zaufania partnerem; międzynarodową firmą, z ludzkim podejściem, zaangażowaniem, szybkością działania oraz elastycznością, charakterystycznymi dla lokalnych firm. Budują personalne relacje z klientami, dostawcami i pracownikami, gdyż wierzą, że "Razem można osiągnąć więcej".

Grupa Amefa posiada 6 oddziałów w Holandii, Niemczech, Francji, Anglii, Polsce i Hongkongu. Prowadzimy eksport do 50 państw, obsługują rynek detaliczny oraz hotelarsko-restauracyjny. Wszystkie ich produkty poddawane są restrykcyjnym testom kontroli jakości. Ceniąc poprawę warunków pracy w ogólnoświatowym łańcuchu dostaw, są członkiem BSCI - Inicjatywy Społecznej Odpowiedzialności Biznesu (Business Social Compliance Initiative).