
Nożyce do drobiu, Sanelli, L 250 mm Sanelli 227250



Producent: Sanelli

Nr referencyjny: 227250

Cechy produktu

Długość (mm): 250

Mycie w zmywarce: Nie

Precyzja cięcia w profesjonalnej kuchni

W świecie gastronomii, gdzie liczy się każda sekunda, a perfekcja wykonania jest kluczowa, odpowiednie narzędzia to podstawa sukcesu. Szczególnie w przypadku obróbki delikatnego mięsa, takiego jak drób, precyzja cięcia ma fundamentalne znaczenie. Nie chodzi tylko o estetykę, ale również o zachowanie soczystości i tekstury produktu końcowego. Zwykłe noże często zawodzą w tym zadaniu, pozostawiając po sobie nierównomiernie pocięte kawałki, a nawet niszcząc strukturę mięsa. Aby uniknąć takich problemów, niezbędny jest specjalistyczny sprzęt, gwarantujący efektywność i powtarzalność cięcia.

Nożyce Sanelli – gwarancja profesjonalizmu

Prezentowany produkt to rozwiązanie, które sprosta nawet najbardziej wymagającym oczekiwaniom profesjonalistów. Konstrukcja nożyc, o długości 250 mm, została zaprojektowana z myślą o zapewnieniu optymalnej ergonomii i maksymalnej precyzji. Ich solidna budowa, wykonanie z wysokiej jakości stali, gwarantuje trwałość i odporność na zużycie, nawet przy intensywnym użytkowaniu w warunkach gastronomicznych. Ostrza są precyzyjnie wyprofilowane, co minimalizuje opór podczas cięcia i pozwala na uzyskanie czystych, równych krawędzi. To znacząco wpływa na estetykę gotowego dania, ale także na jego walory smakowe i teksturalne.

Kluczowe cechy produktu:

- **Długość:** 250 mm – optymalna długość zapewniająca komfort pracy i precyzję cięcia.
- **Materiał:** Wysokiej jakości stal – gwarantuje trwałość i odporność na korozję, co jest szczególnie ważne w środowisku gastronomicznym.
- **Profil ostrzy:** Precyzyjnie wyprofilowane ostrza minimalizują opór podczas cięcia, zapewniając czysty i równy efekt.
- **Ergonomiczny design:** Ułatwia pracę i zmniejsza ryzyko zmęczenia ręki, co jest istotne podczas długotrwałego użytkowania.
- **Nie myć w zmywarce:** zalecane mycie ręczne w celu zachowania ostrości i trwałości ostrzy. Uniknięcie kontaktu z detergentami i wysokimi temperaturami w zmywarce wydłuża żywotność nożyc.

Dlaczego warto wybrać nożyce Sanelli?

Inwestycja w profesjonalne nożyce do drobiu to inwestycja w jakość i efektywność pracy. Sanelli 227250 to produkt stworzony dla osób, które cenią sobie precyzję, wygodę i trwałość. Ich zastosowanie w profesjonalnej kuchni przełoży się na poprawę jakości przygotowywanych potraw, a także na oszczędność czasu i minimalizację strat produktu.

Pamiętajmy, że odpowiednie narzędzia to klucz do sukcesu w gastronomii. Wybierając nożyce Sanelli, inwestujesz w jakość, która zwróci się w postaci zadowolenia klientów i efektywności Twojej pracy.
