

Łyżka perforowana, MONOBLOK, L 400 mm Sunnex 320030

Producent: Sunnex

Nr referencyjny: 320030

Cechy produktu

Długość (mm): 400
Materiał wykonania: stal nierdzewna
Marka: Sunnex

Profesjonalne narzędzie dla wymagających kucharzy

Współczesna gastronomia wymaga niezawodnego sprzętu, który sprosta codziennym wyzwaniom w intensywnej pracy kuchni. Kluczem do sukcesu jest nie tylko umiejętność kulinarna, ale także dobór odpowiednich narzędzi, które ułatwią pracę i zapewnią perfekcyjny efekt końcowy. Precyzja, wytrzymałość i ergonomia to cechy, które powinny charakteryzować każdy element wyposażenia profesjonalnej kuchni. A właśnie takie cechy posiada produkt, który chcemy Państwu przedstawić.

Wyjątkowa konstrukcja dla optymalnej wydajności

Konstrukcja tego elementu wyposażenia została zaprojektowana z myślą o maksymalnej efektywności i trwałości. Mamy tutaj do czynienia z monoblokiem, co gwarantuje niezwykłą solidność i odporność na uszkodzenia mechaniczne, typowe dla intensywnej eksploatacji w gastronomii. Brak połączeń spawanych eliminuje ryzyko pęknięć i korozji, zapewniając długotrwałą, bezproblemową pracę.

Stal nierdzewna – gwarancja higieny i trwałości

Produkt został wykonany ze stali nierdzewnej, materiału spełniającego najwyższe standardy higieny i bezpieczeństwa żywności. Jest odporny na korozję, co znacznie wydłuża jego żywotność, a gładka powierzchnia ułatwia utrzymanie czystości. Łatwość czyszczenia to kluczowy aspekt w środowisku gastronomicznym, gdzie higiena jest priorytetem. Stal nierdzewna jest również materiałem neutralnym pod względem smakowym i zapachowym, nie wpływając na jakość przygotowywanych potraw.

Precyzyjne wykonanie – klucz do perfekcji

400 mm długości to wymiar, który idealnie sprawdzi się w wielu zastosowaniach. Solidna konstrukcja i staranne wykonanie gwarantują precyzyjną pracę, niezależnie od rodzaju przygotowywanych potraw. Perforowana konstrukcja umożliwia efektywne cedzenie, odcedzanie i odsączanie, skracając czas pracy i poprawiając wydajność.

Zastosowanie w profesjonalnej kuchni

Ten element wyposażenia jest nieocenionym narzędziem w każdej profesjonalnej kuchni. Idealnie sprawdzi się podczas:

- cedzenia makaronu i innych produktów zbożowych,
- odcedzania warzyw i owoców,
- odsączania potraw z nadmiaru tłuszczu lub sosu,
- pracy z płynami i półpłynnymi produktami.

Jego uniwersalność sprawia, że jest to inwestycja, która szybko się zwróci, znacznie usprawniając procesy kulinarne i zwiększając efektywność pracy.

Podsumowanie

Prezentowany produkt to gwarancja jakości, trwałości i ergonomii. Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, o długości 400 mm, idealnie sprawdzi się w intensywnej pracy profesjonalnej kuchni. Solidna konstrukcja monoblokowa eliminuje ryzyko uszkodzeń, a perforowana powierzchnia zapewnia wysoką wydajność. To inwestycja, która przyniesie wymierne korzyści i ułatwi pracę każdemu kucharzowi.

Dane techniczne:

- **Długość:** 400 mm
- **Materiał:** Stal nierdzewna
- **Model:** Sunnex 320030