

Widelec do przewracania, MONOBLOK, L 400 mm Sunnex 320020

Producent: Sunnex

Nr referencyjny: 320020

Cechy produktu

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

Profesjonalne narzędzie do perfekcyjnego podawania

W świecie gastronomii, gdzie każdy detal ma znaczenie, odpowiedni sprzęt to klucz do sukcesu. Precyzja, ergonomia i trwałość – to cechy, które definiują profesjonalne narzędzia kuchenne, pozwalające na sprawne i efektywne przygotowywanie potraw oraz ich estetyczne serwowanie. Wybór odpowiednich akcesoriów wpływa nie tylko na komfort pracy personelu, ale również na jakość i prezentację dań, a tym samym na zadowolenie gości. Właśnie dlatego, kluczowe jest inwestowanie w produkty o najwyższych standardach jakości, gwarantujące niezawodność i długoletnią eksploatację.

Doskonała konstrukcja dla wymagających szefów kuchni

Przedstawiamy rozwiązanie, które spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagających profesjonalistów. Mowa o wyjątkowo trwałym i funkcjonalnym narzędziu, zaprojektowanym z myślą o intensywnej pracy w gastronomii. Jego solidna budowa i starannie dobrane materiały gwarantują niezawodność i odporność na uszkodzenia mechaniczne, nawet w warunkach ciągłego użytkowania.

Konstrukcja *monoblokowa* to gwarancja solidności i higieny. Brak połączeń spawanych minimalizuje ryzyko rozwoju bakterii i ułatwia utrzymanie czystości, co jest niezwykle istotne w przestrzeni gastronomicznej. Stal nierdzewna, z której został wykonany, charakteryzuje się wysoką odpornością na korozję, zachowując przez długi czas swój idealny wygląd i właściwości.

Parametry techniczne:

- **Długość:** 400 mm – idealnie dopasowana do wygodnej pracy i precyzyjnego manewrowania.
- **Materiał:** Stal nierzewna – gwarantuje trwałość, odporność na korozję i łatwość utrzymania higieny. Odporna na działanie wysokiej temperatury i środków czyszczących.
- **Numer katalogowy:** Sunnex 320020 – ułatwia identyfikację i zamówienie produktu.

Zalety produktu:

- **Trwałość:** Konstrukcja monoblokowa ze stali nierdzewnej zapewnia wieloletnią eksploatację nawet w intensywnych warunkach pracy.
- **Higiena:** Gładka powierzchnia i brak połączeń spawanych ułatwiają czyszczenie i zapobiegają rozwojowi bakterii.
- **Ergonomia:** Długość 400 mm zapewnia wygodny i precyzyjny chwyt, minimalizując zmęczenie rąk podczas pracy.
- **Profesjonalizm:** Produkt idealnie sprawdzi się w restauracjach, hotelach, cateringach oraz innych obiektach gastronomicznych.

Podsumowując, ten produkt to inwestycja w jakość, komfort i efektywność pracy w profesjonalnej kuchni. Jest to narzędzie, które znacznie ułatwi codzienne zadania i zapewni doskonałą prezentację potraw. Wybierz profesjonalizm – wybierz jakość.