

Łopatka do przewracania, MONOBLOK, L 400 mm Sunnex 320080

Producent: Sunnex

Nr referencyjny: 320080

Cechy produktu

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

Profesjonalne narzędzie do Twojej kuchni – niezawodność na najwyższym poziomie

W intensywnym świecie gastronomii, gdzie czas i precyzja są kluczowe, wybór odpowiedniego sprzętu ma fundamentalne znaczenie. Każdy element wyposażenia, od najmniejszego noża po największy garnek, wpływa na efektywność pracy i jakość finalnego produktu. Dlatego też, inwestycja w solidne, trwałe i ergonomiczne narzędzia to decyzja, która zwraca się wielokrotnie.

Prezentujemy produkt, który spełnia najwyższe standardy jakości i wytrzymałości, idealnie wpisując się w potrzeby wymagających kucharzy i profesjonalnych kuchni. Mowa o narzędziu, które z pewnością doceni każdy, kto ceni sobie precyzję i komfort pracy.

Niezawodna konstrukcja – gwarancja długoletniego użytkowania

Konstrukcja tego profesjonalnego narzędzia została zaprojektowana z myślą o ekstremalnych warunkach panujących w gastronomii. Wykonane ze stali nierdzewnej, gwarantuje wyjątkową odporność na korozję i uszkodzenia mechaniczne. Stal nierdzewna to materiał, który jest nie tylko trwały, ale również łatwy w utrzymaniu czystości – niezbędna cecha w przestrzeni, gdzie higiena ma pierwszorzędne znaczenie. Brakujące spawy i monoblokowa konstrukcja minimalizują ryzyko gromadzenia się zanieczyszczeń, ułatwiając dokładne czyszczenie i dezynfekcję.

Ergonomiczny kształt – komfort pracy, nawet przy długich zmianach

Długość 400 mm zapewnia optymalny zasięg i wygodę pracy, minimalizując wysiłek i zmęczenie, nawet podczas wielogodzinnego użytkowania. Dobrze wyważony kształt narzędzia zapewnia pewny chwyt i precyzyjną kontrolę nad procesem przygotowywania potraw. To szczególnie istotne podczas pracy z dużymi porcjami lub delikatnymi składnikami.

Idealne dla profesjonalistów – niezbędne w każdej kuchni

To narzędzie sprawdzi się doskonale w różnego typu lokalach gastronomicznych – od restauracji i barów, po hotele i cateringi. Jego uniwersalność i wytrzymałość sprawiają, że jest to inwestycja, która zwróci się wielokrotnie. Produkt ten z powodzeniem może być wykorzystywany do mieszania, przewracania i podnoszenia potraw, zapewniając płynny i efektywny proces gotowania.

Specyfikacja techniczna:

- **Długość:** 400 mm
- **Materiał:** Stal nierzewna
- **Numer katalogowy:** Sunnex 320080

Podsumowując, jest to produkt dla tych, którzy szukają niezawodnego, trwałego i ergonomicznego narzędzia do swojej pracy. Inwestycja w jakość i komfort przekłada się na większą wydajność i zadowolenie z pracy. Wybierz profesjonalizm - wybierz produkt, który sprosta nawet najbardziej wymagającym zadaniom.