



Szczypce uniwersalne L 400 mm Stalgast 422401

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 422401

Cechy produktu

Długość (mm): 400

Materiał wykonania: stal nierdzewna

Mycie w zmywarce: Tak

Niezawodne narzędzie w Twojej gastronomii

Wyposażenie profesjonalnej kuchni to nie tylko zaawansowane sprzęty, ale także starannie dobrane akcesoria, które wpływają na efektywność pracy i bezpieczeństwo potraw. Kluczem do sukcesu jest precyzja i wygoda, a te zapewniają odpowiednio dobrane narzędzia. W codziennym użytkowaniu, niezależnie od wielkości lokalu, nieocenioną rolę odgrywają szczypce – niezbędne do manipulowania produktami w trakcie przygotowania posiłków, a także do serwowania. Wybór odpowiedniego modelu to inwestycja w komfort i długą żywotność sprzętu. Jeśli szukasz solidnego, wytrzymałego i łatwego w utrzymaniu narzędzia, to ten opis jest dla Ciebie.

Stal nierdzewna – gwarancja higieny i trwałości

Konstrukcja z **wysokiej jakości stali nierdzewnej** to podstawa w gastronomii. Materiał ten charakteryzuje się znakomitą odpornością na korozję, co jest kluczowe w środowisku o podwyższonej wilgotności. Stal nierdzewna jest łatwa w czyszczeniu, a jej gładka powierzchnia zapobiega gromadzeniu się bakterii, zapewniając wysoki poziom higieny, co jest parametrem priorytetowym w branży HoReCa. Wytrzymałość stali nierdzewnej przekłada się na długi okres eksploatacji szczypiec, minimalizując koszty wymiany narzędzi. To rozwiązanie optymalne zarówno pod względem ekonomicznym, jak i praktycznym.

Ergonomiczny design i precyzja działania

Długość 400 mm to idealna miara do wygodnego użytkowania w różnych sytuacjach. Zastosowana długość zapewnia wystarczającą dźwignię do chwytania i obracania nawet większymi porcjami jedzenia, jednocześnie pozostając poręczna i łatwa w obsłudze. Solidna konstrukcja gwarantuje precyzyjny uchwyt produktu, minimalizując ryzyko jego upuszczenia lub uszkodzenia.

Łatwość utrzymania czystości – mycie w zmywarce

W zabieganej kuchni liczy się każda chwilka. Szczypce można bez problemów myć w zmywarce przemysłowej, co znacząco skraca czas poświęcony na sprzątanie i dezynfekcję sprzętu. To rozwiązanie oszczędza czas i zapewnia wysoki standard higieny, bez konieczności ręcznego mycia i dezynfekcji. Mycie w zmywarce nie wpływa negatywnie na jakość i trwałość szczypiec, dzięki wykorzystaniu odpornej na wysokie temperatury i detergenty stali nierdzewnej.

Podsumowanie – inwestycja w jakość i wygodę

Podsumowując, szczypce z stali nierdzewnej o długości 400 mm to niezbędne narzędzie w każdej profesjonalnej kuchni. Połączenie wysokiej jakości materiałów, ergonomicznego designu i funkcjonalności zapewnia niezawodność i komfort użytkowania. Możliwość mycia w zmywarce przemysłowej to dodatkowy atut, oszczędza czas i wysiłek. Inwestycja w ten produkt to gwarancja zadowolenia i długiej żywotności narzędzia.

- **Długość:** 400 mm
- **Materiał:** Stal nierdzewna

-
- **Mycie w zmywarce:** Tak