



## Szczypce do ciasta L 280 mm Stalgast 423285

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 423285

### Cechy produktu

Długość (mm): 280

## Precyzja i Wytrzymałość w Twojej Kuchni

W profesjonalnej gastronomii, gdzie każdy ruch musi być precyzyjny i efektywny, wybór odpowiednich narzędzi ma kluczowe znaczenie. Nie tylko wpływa na jakość wykonywanej pracy, ale również na komfort i tempo działania. Szczególnie w przypadku delikatnych prac, takich jak przygotowywanie ciast, niezbędne są narzędzia o wysokiej jakości, gwarantujące pewny chwyt i trwałość na długie lata intensywnego użytkowania.

Wyobraź sobie sytuację: intensywny ruch w kuchni, kilka zleceń jednocześnie, a Ty potrzebujesz szybko i sprawnie podać kruche ciasto na talerz, bez ryzyka jego uszkodzenia. To właśnie wtedy docenisz precyzję i niezawodność, jaką zapewniają odpowiednio dobrane szczypce.

## Kluczowe Atrybuty dla Profesjonalistów

Niezależnie od rodzaju kuchni, od restauracji fine dining po ruchliwą cukiernię, szczypce gastronomiczne to podstawowe narzędzie. Ich funkcjonalność wykracza daleko poza proste podnoszenie – stanowią one gwarancję higieny, precyzyjnego podawania i bezpieczeństwa pracy. A odpowiedni dobór materiałów gwarantuje długą żywotność i odporność na uszkodzenia.

- **Długość 280 mm:** Idealna długość ramion zapewnia optymalny zasięg i komfort pracy, nawet przy obsłudze dużych i głębokich naczyń. Ergonomiczny kształt minimalizuje zmęczenie dłoni podczas długotrwałego użytkowania.
- **Stal nierdzewna:** Wykonane ze stali nierdzewnej wysokiej jakości, szczypce są odporne na korozję, łatwe w czyszczeniu i spełniają najwyższe standardy higieny. Materiał ten gwarantuje również dużą wytrzymałość mechaniczną, odporność na odkształcenia i długoletnią eksploatację w intensywnych warunkach.
- **Konstrukcja:** Staranne wykonanie i solidna konstrukcja zapewniają pewny i stabilny chwyt, minimalizując ryzyko przypadkowego upuszczenia delikatnych produktów. Szczególne znaczenie ma tutaj precyzja wykonania końcówek, co jest niezwykle ważne podczas pracy z wrażliwymi ciastami.
- **Uchwyt:** Ergonomiczny kształt uchwytu zapewnia komfort i wygodę podczas pracy, nawet przez wiele godzin. Powłoka antypoślizgowa zapobiega wyslizgiwaniu się szczypiec z dłoni, zwiększając bezpieczeństwo i precyzję pracy.

## Dlaczego warto wybrać te szczypce?

Investycja w profesjonalne szczypce do ciasta to gwarancja niezawodności, wygody i długoterminowej oszczędności. Wysoka jakość wykonania przekłada się na długi okres użytkowania, minimalizując koszty wymiany narzędzi. A precyzja wykonania i ergonomiczny design sprawiają, że praca staje się bardziej efektywna i przyjemna. To niezbędne wyposażenie każdej profesjonalnej kuchni, cenione zarówno przez kucharzy, jak i cukierników.

Zastosowanie wysokiej jakości stali nierdzewnej gwarantuje bezpieczeństwo żywności i spełnia najsurowsze normy higieniczne. Wybierz szczypce, które sprosta codziennym wyzwaniom Twojej kuchni i będą Ci służyć przez lata.

---