

Końcówka stalowa gwiazdka 18 mm Stalgast 515180

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 515180

Cechy produktu

Średnica (mm): 18
Marka: Stalgast

Precyzja i Wydajność w Tworzeniu Dekoracji Cukierniczych

W świecie profesjonalnego cukiernictwa, gdzie każdy detal ma znaczenie, kluczem do sukcesu jest precyzja i efektywność pracy. Doskonałe wykończenie wypieków, subtelne zdobienia i niepowtarzalny charakter – to wszystko zależy od odpowiednio dobranych narzędzi. Wybór narzędzi wpływa nie tylko na estetykę, ale także na czas pracy i komfort cukiernika. Inwestycja w wysokiej jakości akcesoria to inwestycja w profesjonalizm i zadowolenie klienta.

Niezastąpiona precyzja w detalach

Prezentujemy produkt, który podniesie standard Twojej pracy na nowy poziom. Mowa o narzędziu, które umożliwia stworzenie precyzyjnych, delikatnych i niepowtarzalnych zdobień. Idealne dla wszystkich, którzy doceniają jakość wykończenia i poszukują narzędzi zapewniających maksymalną kontrolę nad procesem dekorowania.

Stal nierdzewna – gwarancja trwałości i higieny

Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, produkt charakteryzuje się niezwykłą trwałością i odpornością na korozję. To zapewnia długą żywotność narzędzia i eliminuje ryzyko uszkodzeń podczas intensywnej pracy. Dodatkowo, materiał jest w pełni bezpieczny w kontakcie z żywnością i łatwy w utrzymaniu czystości, co jest kluczowe z punktu widzenia norm higienicznych w gastronomii.

Idealny rozmiar dla precyzyjnej pracy

Średnica 18 mm to optymalny rozmiar dla szerokiego zakresu zastosowań. Pozwala na stworzenie zarówno delikatnych, jak i bardziej wyraźnych wzorów. Ta wszechstronność czyni go niezbędnym elementem w każdej profesjonalnej cukierni.

Zastosowanie:

- Tworzenie precyzyjnych ozdob z masy cukrowej.
- Dekorowanie ciast i tortów.
- Wykonywanie finezyjnych wzorów z kremu lub ganaszu.
- Formowanie ciasteczek.
- Idealne do pracy z fondantem i marcepanem.

Specyfikacja techniczna:

- **Producent:** Stalgast
- **Numer katalogowy:** 515180
- **Materiał:** Stal nierdzewna
- **Średnica:** 18 mm

Podsumowując, to niezastąpione narzędzie dla każdego profesjonalnego cukiernika, który ceniący precyzję, jakość i trwałość sprzętu. Inwestycja w ten produkt to gwarancja satysfakcji i doskonałych wyników w każdym projekcie.