

Końcówka stalowa róża 5 mm Stalgast 516050

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 516050

Cechy produktu

Średnica (mm): 5
Marka: Stalgast

Precyzja w każdym detalu – niezbędnik cukiernika

Doskonałe wykończenie wypieków to klucz do sukcesu każdego cukiernika, niezależnie od skali prowadzonej działalności – od małej, domowej piekarni po wielką cukiernię. Detale decydują o efekcie końcowym, a precyzja wykonania jest nie do przecenienia. Dlatego też wybór odpowiednich narzędzi jest niezwykle istotny. Poszukujesz elementu, który pozwoli Ci na stworzenie subtelnych, a zarazem efektownych zdobień? Chcesz osiągnąć perfekcyjne rezultaty, niezależnie od poziomu zaawansowania?

Stalowa precyzja dla wymagających

Przedstawiamy narzędzie, które spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagających profesjonalistów. Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, gwarantuje trwałość i odporność na korozję, co jest szczególnie ważne w przypadku ciągłego kontaktu z wilgocią i różnymi substancjami spożywczymi. Materiał ten jest łatwy w czyszczeniu i sterylizacji, co jest niezwykle istotne z punktu widzenia higieny i bezpieczeństwa żywności.

Jego konstrukcja została zaprojektowana z myślą o ergonomii i wygodzie użytkowania. Lekka, ale solidna, pozwala na precyzyjną pracę bez uczucia zmęczenia, nawet podczas wielogodzinnego zdobienia. Gładkie wykończenie zapobiega przywieraniu masy cukrowej, marcepanu czy innych używanych przez Państwa produktów, co ułatwia pracę i zapewnia czystość.

Parametry techniczne – gwarancja jakości

- **Materiał:** Stal nierdzewna o wysokiej jakości, gwarantująca trwałość i odporność na korozję.
- **Średnica:** 5 mm – idealna do precyzyjnych zdobień i detali.
- **Oznaczenie producenta:** Stalgast 516050 – gwarancja jakości i zgodności ze standardami branżowymi.
- **Zastosowanie:** Idealna do tworzenia różnego rodzaju ozdób cukierniczych, precyzyjnego modelowania mas cukrowych, marcepanu, czekolady i innych produktów.

- **Łatwość czyszczenia:** Można myć w zmywarce (zalecane delikatne programy), dzięki czemu utrzymanie higieny jest proste i szybkie.

Podsumowanie: To narzędzie to nieodłączny element wyposażenia profesjonalnej kuchni cukierniczej. Precyzja wykonania, wysoka jakość materiałów i ergonomiczny design sprawiają, że praca z nim to czysta przyjemność. Jego uniwersalność pozwala na zastosowanie w szerokim zakresie prac cukierniczych, od tworzenia subtelnych ozdób po precyzyjne modelowanie. Inwestycja w ten produkt to inwestycja w jakość i profesjonalizm.

Zaufaj sprawdzonym rozwiązaniom i podnieś jakość swoich wypieków na nowy poziom!