



## Nóż teflonowy do krajalnicy 220 Hendi 975732

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 975732

### Cechy produktu

Średnica (mm): 220

Opis: odpowiedni do 210048

``html

## Precyzja cięcia – klucz do perfekcyjnego plastra

W profesjonalnej gastronomii, gdzie liczy się każda sekunda i idealny efekt wizualny potrawy, wybór odpowiedniego narzędzia jest kluczowy. Nie chodzi tylko o funkcjonalność, ale także o trwałość, bezpieczeństwo i higienę pracy. Właśnie dlatego, oferujemy Państwu rozwiązanie, które spełnia najwyższe standardy branży – narzędzie gwarantujące precyzyjne i efektywne krojenie, minimalizując ryzyko uszkodzenia produktu i zapewniając niezmiennie wysoką jakość pracy przez długi czas.

## Parametry gwarantujące efektywność

Mówimy tu o precyzyjnie wykonanym nożu, zaprojektowanym z myślą o profesjonalnym zastosowaniu w krajalnicach. Jego konstrukcja, oparta na starannie dobranych materiałach, zapewnia nie tylko wytrzymałość, ale również łatwość czyszczenia i dezynfekcji – aspekty niezwykle istotne w przestrzeganiu norm sanitarnych.

- **Średnica 220 mm:** Optymalny rozmiar dla szerokiego zakresu zastosowań, pozwalający na efektywne krojenie różnych rodzajów produktów spożywczych, od mięsa i wędlin po sery i warzywa.
- **Powłoka teflonowa:** Zapewnia nieprzywieralność, co znacznie ułatwia krojenie i minimalizuje ryzyko przywierania produktu do ostrza. To z kolei przekłada się na oszczędność czasu i mniejsze zużycie produktu. Powłoka teflonowa ułatwia również czyszczenie noża, znacznie skracając czas pracy po zakończonym krojeniu. Dodatkowo, powłoka redukuje tarcie, wydłużając żywotność ostrza.
- **Kompatybilność z krajalnicą 210048:** Produkt został zaprojektowany z myślą o idealnym dopasowaniu do krajalnicy Hendi 210048, zapewniając bezpieczeństwo i optymalną wydajność pracy w parze z tym konkretnym modelem.

## Higiena i bezpieczeństwo na pierwszym miejscu

---

Nasz nóż został zaprojektowany z myślą o higienicznych standardach obowiązujących w gastronomii. Powłoka teflonowa zapewnia łatwość czyszczenia i dezynfekcji, minimalizując ryzyko rozwoju bakterii i zapewniając bezpieczeństwo dla konsumentów. Ergonomiczny kształt zapewnia wygodę pracy i minimalizuje ryzyko urazów. Solidna konstrukcja gwarantuje długą żywotność noża, a tym samym zwrot z inwestycji.

## **Podsumowanie – inwestycja w jakość i efektywność**

Wybierając nasz nóż teflonowy do krawalnicy, inwestują Państwo w niezawodne narzędzie, które poprawi efektywność pracy w Państwa kuchni. Precyzyjne cięcie, łatwość czyszczenia, wysoka trwałość i bezpieczeństwo – to cechy, które stanowią gwarancję satysfakcji i zwrotu z inwestycji. Zapewniamy Państwu produkt najwyższej jakości, odpowiedni do najwyższych wymagań profesjonalnej gastronomii.

^^