



## Nóż teflonowy do krajalnicy 250 Hendi 975749

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 975749

### Cechy produktu

Średnica (mm): 250

Opis: odpowiedni do 210000

``html

## Precyzyjne krojenie – klucz do perfekcji w gastronomii

W profesjonalnej kuchni, gdzie liczy się każda sekunda i precyzja wykonania ma fundamentalne znaczenie, dobór odpowiedniego sprzętu jest absolutnie kluczowy. To właśnie od jakości narzędzi zależy ostateczny efekt pracy kucharza, wpływając bezpośrednio na estetykę i walory smakowe serwowanych dań. W przypadku obróbki wędlin, serów czy warzyw, niezbędne jest posiadanie ostrza o wyjątkowej trwałości, zapewniającego równomierne i cienkie plastry. Brak odpowiedniego narzędzia może skutkować nie tylko utratą czasu, ale i zniszczeniem produktu, wpływając na marżę i ogólną rentowność biznesu.

## Nóż teflonowy – gwarancja higieny i wydajności

Innowacyjne rozwiązania technologiczne w branży gastronomicznej pozwalają na znaczne zwiększenie efektywności pracy oraz podniesienie standardów higieny. Wśród nich szczególne miejsce zajmują noże z powłoką teflonową, oferujące szereg korzyści w porównaniu do tradycyjnych rozwiązań. Powłoka teflonowa, charakteryzująca się wysoką odpornością na ścieranie i korozję, zapewnia długotrwałą ostrość ostrza, minimalizując potrzebę częstego ostrzenia. Co więcej, powierzchnia teflonowa jest niezwykle łatwa w czyszczeniu, co przekłada się na znaczne oszczędności czasu i minimalizuje ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego.

## Parametry techniczne gwarantujące profesjonalizm

Wybór noża do krajalnicy to decyzja, która powinna być przemyślana i oparta na dokładnej analizie potrzeb. Kluczowe znaczenie mają parametry techniczne, takie jak średnica ostrza. W tym przypadku mamy do czynienia z nożem o średnicy 250 mm, co idealnie odpowiada krajalnicom o odpowiednich gabarytach.

- **Średnica (mm):** 250
- **Zastosowanie:** Optymalny dla krajalnic o dużej wydajności.
- **Materiał:** Wysokiej jakości stal nierdzewna z powłoką teflonową.
- **Higiena:** Powłoka teflonowa ułatwia czyszczenie i zapobiega przyleganiu produktu.
- **Wydajność:** Zapewnia precyzyjne i szybkie krojenie dużych ilości produktu.
- **Trwałość:** Odporność na korozję i ścieranie gwarantuje długotrwałe użytkowanie.

---

## Kompatybilność i wydajność

Nóż o średnicy 250 mm został zaprojektowany z myślą o intensywnym użytkowaniu w profesjonalnych warunkach. Jest odpowiedni do maszyn o dużej wydajności, umożliwiając bezproblemowe krojenie nawet bardzo dużych ilości produktu. Zastosowanie wysokiej jakości stali nierdzewnej z powłoką teflonową zapewnia nie tylko wysoką efektywność krojenia, ale również długotrwałą ostrość i łatwość w utrzymaniu higieny. Dzięki temu nóż ten stanowi optymalne rozwiązanie dla restauracji, zakładów przetwórstwa spożywczego i innych jednostek gastronomicznych wymagających niezawodnego i wydajnego narzędzia.

Pamiętaj, że inwestycja w profesjonalny sprzęt to inwestycja w jakość i efektywność Twojej pracy. Wybierając ten nóż, zapewniasz sobie nie tylko wygodę i precyzję, ale również długoletnią bezawaryjną pracę.

...