



Nóż teflonowy do krajalnicy 300 Hendi 975756

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 975756

Cechy produktu

Średnica (mm): 300

Opis: odpowiedni do 210017

``html

Precyzja krojenia to podstawa w profesjonalnej gastronomii. Odpowiednio dobrane narzędzia gwarantują nie tylko efektywność pracy, ale również perfekcję wizualną potraw, wpływającą bezpośrednio na satysfakcję klienta. W świecie, gdzie detale mają znaczenie, wybór narzędzi o najwyższej jakości staje się kluczowy. Szczególnie istotne jest to w przypadku krajalnic, gdzie jednolitość i cienkość plastrów determinują walory estetyczne i sensoryczne przygotowywanych dań.

Nóż o precyzyjnym ostrzu – klucz do doskonałego krojenia

Poszukiwanie optymalnych rozwiązań w zakresie obróbki żywności prowadzi do koncentracji na elementach sprzyjających wydajności i jakości wykonywanych czynności. W tym kontekście kluczową rolę odgrywa dobór odpowiednich noży do krajalnic. Prawidłowo dostosowany nóż gwarantuje bezpieczeństwo pracy oraz pożądaný efekt końcowy.

Parametry gwarantujące efektywność

- **Średnica ostrza: 300 mm** – rozmiar zapewniający efektywne krojenie dużych ilości produktów, skracając czas pracy i zwiększając wydajność. Idealny do intensywnego użytku w gastronomii.
- **Powłoka teflonowa** – zapewnia płynne krojenie, minimalizując tarcie i przywieranie produktów do ostrza. Ułatwia czyszczenie i wydłuża żywotność noża. Doskonale rozwiązanie dla zaawansowanej obróbki żywności.
- **Kompatybilność z modelem 210017** – precyzyjne dopasowanie do konkretnego modelu krajalnicy zapewnia bezpieczeństwo i komfort pracy. Eliminuje ryzyko nieprawidłowego montażu i uszkodzeń.

Nóż o średnicy 300 mm to narzędzie niezbędne w każdej profesjonalnej kuchni. Wykonany z materiałów wysokiej jakości, gwarantuje długą żywotność i niezawodność nawet przy intensywnym użytkowaniu. Powłoka teflonowa zapobiega przywieraniu produktów, ułatwiając proces krojenia i czyszczenie. Kompatybilność z konkretnym modelem krajalnicy zapewnia bezpieczne i efektywne użytkowanie.

Kluczowe korzyści dla profesjonalnej kuchni:

- Zwiększona wydajność pracy
- Precyzyjne i równomierne krojenie
- Łatwe czyszczenie i konserwacja
- Długa żywotność produktu
- Bezpieczeństwo użytkowania

Inwestycja w wysokiej jakości nóż do krajalnicy to inwestycja w efektywność, jakość i profesjonalizm Twojej kuchni.

...