



Kuchenka gazowa wok stołowa GWTH1 Bartscher 1052303

Producent: Bartscher

Nr referencyjny: 1052303

Cechy produktu

Szerokość (mm): 400

Głębokość (mm): 600

Wysokość (mm): 415

Waga (kg): 27,5

``html

Profesjonalna Stacja Gotowania dla Najbardziej Wymagających

Poszukujesz niezawodnego i wydajnego urządzenia, które podniesie jakość Twoich potraw do poziomu gastronomicznej perfekcji? Prezentujemy rozwiązanie, które sprosta oczekiwaniom nawet najbardziej doświadczonych kucharzy – sprzęt o imponującej wydajności i solidnej konstrukcji, zaprojektowany z myślą o intensywnej eksploatacji w profesjonalnych kuchniach.

Ten wyjątkowy model wyróżnia się starannym wykonaniem i zastosowaniem najwyższej jakości materiałów, gwarantujących długą żywotność i niezawodność w codziennym użytkowaniu. Jego ergonomiczna konstrukcja i przemyślany design minimalizują czas przygotowania potraw, jednocześnie zapewniając maksymalny komfort pracy.

Nieźrównana Moc i Precyzja Regulacji

Sercem urządzenia jest wydajny palnik gazowy, zapewniający precyzyjną kontrolę nad temperaturą. To kluczowe dla uzyskania idealnych efektów gotowania, szczególnie w przypadku delikatnych potraw, które wymagają subtelności podejścia. Szeroki zakres regulacji mocy pozwala na dostosowanie poziomu ciepła do specyfiki każdego przepisu, od delikatnego duszenia do intensywnego smażenia.

Wytrzymała Konstrukcja, Optymalne Wymiary

Konstrukcja urządzenia została zaprojektowana z myślą o intensywnej eksploatacji w profesjonalnym środowisku. Solidna, stalowa obudowa gwarantuje wysoką odporność na uszkodzenia mechaniczne i korozję. Kompaktowe wymiary (szerokość 400 mm, głębokość 600 mm, wysokość 415 mm) pozwalają na łatwą integrację w każdym typie kuchni, niezależnie od dostępnej przestrzeni. Waga 27,5 kg zapewnia stabilność i bezpieczeństwo podczas użytkowania.

Idealne Rozwiązanie do Techniki Wok

Urządzenie jest idealnie dostosowane do przygotowywania potraw w technice wok, charakteryzującej się szybkim smażeniem w wysokiej temperaturze. Duża średnica palnika zapewnia równomierne rozprowadzenie ciepła po całej powierzchni naczynia wok, gwarantując idealne przyrumienienie składników i zachowanie ich wartości odżywczych.

Wygoda i Bezpieczeństwo Użytkowania

Intuicyjne sterowanie i łatwość czyszczenia to kolejne atuty tego modelu. Konstrukcja została zaprojektowana tak, aby ułatwić codzienną pracę i minimalizować czas poświęcony na konserwację. Zastosowane rozwiązania zapewniają również wysoki poziom bezpieczeństwa, minimalizując ryzyko niebezpiecznych sytuacji.

Podsumowanie – Dla Profesjonalistów

To urządzenie to inwestycja w profesjonalizm i jakość. Jego solidna konstrukcja, wysoka wydajność i precyzyjna regulacja temperatury sprawią, że stanie się nieodłącznym elementem Twojej kuchni, pozwalając na przygotowywanie potraw na najwyższym poziomie.

Kuchenka gazowa wok stołowa GWTH1 Bartscher 1052303 to gwarancja sukcesu kulinarnego.

...