



Nóż teflonowy do krajalnicy 195 195 Hendi 975800

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 975800

Cechy produktu

Średnica (mm): 195

Opis: odpowiedni do 210031

``html

Precyzyjne cięcie, perfekcyjny rezultat – klucz do sukcesu w profesjonalnej gastronomii

W świecie profesjonalnej gastronomii, gdzie efektywność i precyzja są kluczowe, dobór odpowiedniego sprzętu ma fundamentalne znaczenie. Niezależnie od tego, czy przygotowujesz potrawy w wielkim hotelu, restauracji, czy też w zakładzie przetwórstwa spożywczego, jakość narzędzi bezpośrednio przekłada się na jakość finalnego produktu. A jakość narzędzi zaczyna się od detali – od takich, które na pierwszy rzut oka mogą wydawać się nieistotne, a które w rzeczywistości decydują o płynności pracy i satysfakcji z efektu końcowego.

Nóż o wyjątkowych parametrach dla wymagających profesjonalistów

Mówimy tu o narzędziach, które pozwalają na precyzyjne i wydajne krojenie, minimalizując straty produktu i maksymalizując efektywność pracy. Precyzja cięcia przekłada się nie tylko na estetykę potrawy, ale również na jej smak i konsystencję. Niewłaściwie dobrane narzędzie może prowadzić do uszkodzeń produktu, a w efekcie – strat finansowych i niezadowolenia klientów.

Właśnie dlatego tak ważne jest, aby zwrócić uwagę na detale, takie jak materiał ostrza, jego geometria i kąt ostrzenia. Kompromis w tym zakresie jest niedopuszczalny w profesjonalnym środowisku.

Teflonowa powłoka – gwarancja higieny i łatwego czyszczenia

Nasz nóż, zaprojektowany z myślą o intensywnej eksploatacji w gastronomii, charakteryzuje się wyjątkową trwałością i odpornością na korozję. Teflonowa powłoka to nie tylko ochrona przed uszkodzeniami mechanicznymi, ale przede wszystkim gwarancja łatwego czyszczenia i utrzymania najwyższych standardów higieny. Usuwanie resztek żywności staje się banalnie proste, co jest niezwykle istotne w kontekście przepisów sanitarnych i bezpieczeństwa żywności.

- **Średnica ostrza: 195 mm** - idealnie dopasowany do wielu modeli krajalnic, zapewniający uniwersalne zastosowanie.
- **Kompatybilność:** Nóż jest idealnie kompatybilny z modelem krajalnicy 210031, gwarantując idealne dopasowanie i bezpieczne użytkowanie.
- **Materiał:** Wysokiej jakości stal nierdzewna z powłoką teflonową, odporna na korozję i uszkodzenia mechaniczne.
- **Łatwość czyszczenia:** Powłoka teflonowa ułatwia usuwanie resztek żywności, minimalizując czas poświęcony na mycie.
- **Trwałość:** Konstrukcja noża zapewnia długą żywotność, nawet przy intensywnym użytkowaniu.

Inwestycja w jakość, zwrot w postaci efektywności

Wybór profesjonalnego noża do krajalnicy to inwestycja w jakość, która przekłada się na efektywność pracy, oszczędność czasu i minimalizację strat. To element, który w codziennej pracy w gastronomii ma kolosalne znaczenie, wpływając na finalny smak potraw, ich estetykę i satysfakcję klientów. Nie kompromisuj jakości – wybierz narzędzie, które sprosta Twoim wymaganiom.

Ten nóż to gwarancja profesjonalizmu i niezawodności w Twojej kuchni.

...