

Końcówka liść 8x1 mm Stalgast 517020

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 517020

Cechy produktu

Szerokość (mm): 8
Głębokość (mm): 1
Materiał wykonania: stal nierdzewna
Marka: Stalgast

Precyzja i trwałość w cukierniczych arcydziełach

Doskonałe wykończenie wypieków to klucz do sukcesu każdego cukiernika. Detale decydują o tym, czy ciasto czy deser będą prezentowały się wyjątkowo, a ich walory estetyczne zyskają na znaczeniu. Dlatego też wybór odpowiednich narzędzi jest niezwykle istotny. Poszukujesz elementu, który pozwoli Ci na stworzenie subtelnych, eleganckich zdobień, a jednocześnie będzie odporny na intensywną eksploatację w profesjonalnej kuchni?

Zdajemy sobie sprawę, jak ważne jest dla Ciebie posiadanie sprzętu, który sprosta najwyższym wymaganiom. Dlatego przedstawiamy rozwiązanie, które wyróżnia się precyzją wykonania i wyjątkową trwałością – element, który znacząco ułatwi pracę i pozwoli na osiągnięcie perfekcyjnych rezultatów.

Najwyższa jakość wykonania – gwarancja niezawodności

Wykonany z **wysokiej jakości stali nierdzewnej**, ten niepozorny element charakteryzuje się niezwykłą odpornością na korozję i uszkodzenia mechaniczne. Stal nierdzewna to materiał, który doskonale sprawdza się w profesjonalnych kuchniach, gwarantując higienę i długotrwałą eksploatację. Jest łatwy w czyszczeniu i dezynfekcji, co jest kluczowe dla utrzymania najwyższych standardów sanitarnych.

Precyzyjne wymiary – perfekcyjne zdobienia

Szczegółowe wymiary tego elementu zostały starannie dobrane, aby zapewnić maksymalną precyzję w pracy. **Szerokość 8 mm i głębokość 1 mm** umożliwiają tworzenie subtelnych i wyrafinowanych zdobień, które dodadzą wyjątkowego charakteru Twoim wypiekom. Idealnie nadaje się do precyzyjnego formowania masy cukrowej, marcepanu, a nawet czekolady.

- **Szerokość:** 8 mm - zapewnia odpowiednią szerokość zdobienia.
- **Głębokość:** 1 mm - pozwala na delikatne i subtelne wykończenie.
- **Materiał:** Stal nierdzewna - gwarantuje trwałość i higienę.

Zastosowanie w profesjonalnej kuchni i nie tylko

Ten element jest niezastąpiony zarówno w profesjonalnych cukierniach, piekarniach, jak i w domowej kuchni dla osób, które cenią sobie precyzję i perfekcyjne wykończenie swoich wypieków. Umożliwia on tworzenie szerokiej gamy zdobień, od delikatnych wzorów po bardziej wyraźne akcenty, dodając wyjątkowego charakteru każdemu ciastu, torcie czy deserowi. Jego uniwersalność sprawia, że jest to niezbędne narzędzie w każdym asortymencie akcesoriów cukierniczych.

Podsumowanie – inwestycja w jakość i precyzję

Wybierając ten element, inwestujesz w wysokiej jakości narzędzie, które pozwoli Ci na osiągnięcie perfekcyjnych rezultatów w cukiernictwie. Jego trwałość, precyzyjne wymiary i łatwość w użytkowaniu sprawiają, że jest to opłacalna inwestycja dla każdego profesjonalisty i amatora, który pragnie podnieść jakość swoich wypieków na wyższy poziom. Z łatwością wkomponuje się w każdy asortyment akcesoriów.

Numer katalogowy: 517020 Stalgast