



Końcówka liść 10x2 mm Stalgast 517021

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 517021

Cechy produktu

Szerokość (mm): 10

Głębokość (mm): 2

Materiał wykonania: stal nierdzewna

Precyzja w cukierniczym kunszcie - detale, które definiują perfekcję

W świecie profesjonalnego cukiernictwa, gdzie każdy detal ma znaczenie, kluczem do sukcesu jest precyzja i dbałość o najdrobniejsze elementy. To właśnie one pozwalają na stworzenie wyrobów, które nie tylko zachwycają smakiem, ale również estetyką i dopracowaniem. Poszukiwanie idealnych narzędzi, które umożliwią osiągnięcie perfekcji, jest nieodłącznym elementem pracy każdego doświadczonego cukiernika.

Prezentujemy Państwu element, który znacznie ułatwi pracę i podniesie jakość wykonywanych wypieków. Mowa o komponencie o wyjątkowo precyzyjnych wymiarach, stworzonym z myślą o najwyższych standardach w branży gastronomicznej. Jego niewielkie gabaryty kryją w sobie ogromny potencjał, pozwalający na wykonanie szczegółowych ozdób i precyzyjnych detali, które wyróżnią Państwa wyroby spośród innych.

Niezastąpiony pomocnik w cukierni

Ten element, wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, charakteryzuje się wyjątkową trwałością i odpornością na korozję. Stal nierdzewna gwarantuje długą żywotność, a także bezpieczeństwo w kontakcie z żywnością, spełniając najwyższe standardy higieniczne. Jest to materiał łatwy w czyszczeniu i dezynfekcji, co jest niezwykle istotne w profesjonalnej kuchni.

Parametry techniczne - gwarancja precyzji

- Szerokość:** 10 mm - idealna do tworzenia zarówno delikatnych, jak i bardziej wyrazistych ozdób.
- Głębokość:** 2 mm - zapewnia odpowiednią sztywność i stabilność podczas pracy, minimalizując ryzyko deformacji.
- Materiał:** Stal nierdzewna - gwarancja trwałości, higieny i bezpieczeństwa.

Kompaktowe rozmiary pozwalają na łatwe przechowywanie i wykorzystanie w każdej, nawet niewielkiej cukierni. Element ten jest niezwykle uniwersalny i może być stosowany do różnorodnych technik dekoracyjnych, otwierając przed Państwem szerokie możliwości kreatywnego wyrazu.

Zastosowanie i korzyści

Ten niewielki, ale niezwykle funkcjonalny element, doskonale sprawdzi się w różnych technologiach dekorowania ciast, tortów i innych wyrobów cukierniczych. Umożliwia tworzenie precyzyjnych ozdób, struktur i wzorków, dodając wyrobom niepowtarzalnego charakteru i podnosząc ich walory estetyczne. Jest to niezastąpione narzędzie dla cukierników ceniących precyzję i perfekcję.

Podsumowując: jest to niezbędny element wyposażenia każdej profesjonalnej cukierni, który znacznie ułatwi pracę i pozwoli na stworzenie wyjątkowych i niezapomnianych wyrobów cukierniczych. Inwestycja w ten produkt to inwestycja w jakość i perfekcję.