

Szczypce do ślimaków Amefa linia BUFFET 131900B000260

Producent: Amefa

Nr referencyjny: 131900B000260

Cechy produktu

Długość (mm): 140
Grubość (mm): 3.5
Waga (g): 56
Materiał wykonania: 18/10
Linia: BUFFET
Ilość sztuk w opakowaniu: 6

Precyzja i Elegancja w Serwowaniu Delikatesów

W świecie profesjonalnej gastronomii, gdzie każdy detal ma znaczenie, precyzja i efektywność idą w parze z elegancją i nienaganną prezentacją. To właśnie te wartości odzwierciedlają się w starannie zaprojektowanych i wykonanych narzędziach, które wspierają kucharzy i kelnerów w codziennej pracy. Niezwykle istotny jest dobór odpowiednich akcesoriów, gwarantujących komfort użytkowania i zachowanie najwyższych standardów higienicznych.

Przedstawiamy Państwu wyjątkowe narzędzie, które znakomicie sprawdzi się w serwowaniu najbardziej wymagających dań, dodając im elegancji i podkreślając wysoki poziom obsługi. Mowa o akcesorium, którego precyzyjne wykonanie i wytrzymałość materiału zapewnią długotrwałe użytkowanie nawet w najbardziej intensywnym tempie pracy w restauracji, hotelu czy cateringowej firmie.

Niezastąpione w Obsłudze Specjalistycznych Dań

Idealnie wyważone, o ergonomicznym kształcie, zaprojektowane z myślą o komforcie i wydajności. To narzędzie idealnie nadaje się do manipulowania delikatnymi produktami, pozwalając na serwowanie dań z najwyższą precyzją. Unikalna konstrukcja gwarantuje pewny chwyt i wygodę użytkowania, nawet podczas długotrwałej pracy.

Szczególnie polecane do serwowania dań ze ślimakami, pozwalają na bezpieczne i eleganckie podanie tego wyrafinowanego przysmaku, bez ryzyka uszkodzenia delikatnej muszli. Ich funkcjonalność wykracza jednak poza pojedyncze zastosowanie, stanowiąc nieocenione narzędzie w serwowaniu innych delikatnych przekąsek czy przystawek.

Parametry Techniczne i Materiał

- **Długość:** 140 mm - wymiar idealnie dopasowany do wygody użytkowania i precyzyjnej manipulacji.
- **Ilość sztuk w opakowaniu:** 6 - zapewnia wystarczającą ilość do zapewnienia płynnej pracy w nawet najbardziej ruchliwym czasie.
- **Grubość:** 3,5 mm - solidna konstrukcja gwarantująca trwałość i odporność na uszkodzenia mechaniczne.
- **Materiał:** Stal nierdzewna 18/10 - wysokiej jakości materiał, odporny na korozję i łatwy w czyszczeniu, spełniający najwyższe standardy higieniczne w gastronomii. Zapewnia neutralność smakową i zapachową.
- **Waga:** 56 g - idealne wyważenie dla komfortowego użytkowania.
- **Linia:** BUFFET - część prestiżowej linii produktów dla gastronomii, gwarantującej jakość i elegancję.

Podsumowując, to niezastąpiony element wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni i restauracji, który połączy funkcjonalność z elegancją, zapewniając najwyższy poziom komfortu i wydajności w serwowaniu dań.