

Łopatka do ciasta Amefa linia MODERNO 192300B000455

Producent: Amefa

Nr referencyjny: 192300B000455

Cechy produktu

Długość (mm): 248
Grubość (mm): 2.5
Waga (g): 89
Materiał wykonania: 18/10
Linia: MODERNO
Ilość sztuk w opakowaniu: 6

Precyzja wykonania i niezawodność to cechy, które doceni każdy profesjonalista w branży gastronomicznej. Szczególnie w cukiernictwie, gdzie detale decydują o efekcie końcowym, wybór odpowiednich narzędzi jest kluczowy. To właśnie dlatego warto zwrócić uwagę na detale, które często decydują o komforcie pracy i jakości finalnego produktu. A te detale często tkwią w niewielkich, ale niezwykle ważnych elementach wyposażenia.

Wyjątkowa precyzja w każdym szczególe

Mowa o narzędziach, które w rękach doświadczonego cukiernika stają się przedłużeniem jego kreatywności i umiejętności. Niewielkie, a jednocześnie niezwykle funkcjonalne, pozwalają na precyzyjną pracę z delikatnymi masami, gwarantując perfekcyjne wykończenie każdego wypieku.

Charakterystyka produktu – idealne narzędzie dla wymagających

Prezentowany produkt, o długości 248 mm i grubości 2,5 mm, to kwintesencja ergonomii i funkcjonalności. Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/10, charakteryzuje się znakomitą odpornością na korozję i uszkodzenia mechaniczne. To gwarancja długotrwałej eksploatacji, nawet w najbardziej wymagających warunkach pracy w profesjonalnej kuchni.

- **Materiał:** Stal nierdzewna 18/10 – zapewnia trwałość i odporność na korozję, spełniając najwyższe standardy higieny w gastronomii. Brak porowatości powierzchni gwarantuje łatwość czyszczenia i zapobiega rozwojowi bakterii.
- **Waga:** 89 g – idealnie wyważona, zapewnia komfort pracy i precyzję ruchów, nawet podczas długotrwałego użytkowania. Ergonomiczny kształt minimalizuje zmęczenie rąk.
- **Wymiary:** 248 mm długości i 2,5 mm grubości – optymalne wymiary zapewniają doskonałą kontrolę nad ilością i rozprowadzeniem masy,

ułatwiając tworzenie precyzyjnych zdobień.

- **Opakowanie:** Zestaw zawiera 6 sztuk – idealne rozwiązanie dla intensywnie pracujących cukierni lub restauracji, zapewniając stały zapas narzędzi.
- **Linia:** MODERNO – elegancki design i wysoka jakość wykonania, pasujące do każdej profesjonalnej kuchni.

Zastosowanie i zalety

Łopatka jest idealna do precyzyjnego nakładania kremów, mas, ganache, a także do formowania ciast i innych wypieków. Jej gładka powierzchnia zapobiega przywieraniu masy, co ułatwia pracę i gwarantuje perfekcyjny wygląd finalnego produktu. Solidna konstrukcja i wysoka jakość wykonania gwarantują długoletnią i bezproblemową eksploatację. Produkt sprawdzi się zarówno w małych cukierniach, jak i w dużych zakładach gastronomicznych.

Podsumowanie: Inwestycja w ten produkt to gwarancja jakości, trwałości i precyzji. To niezbędne narzędzie dla każdego profesjonalisty, który ceni sobie perfekcję i dba o detale.