



## Nóż do wilka Hendi 210406

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 210406

### Cechy produktu

---

Opis: odpowiedni do:210765

---

``html

Precyzja i wydajność – kluczowe elementy w profesjonalnej gastronomii. Każdy ruch, każde cięcie musi być perfekcyjne, a sprzęt, którym się posługujemy, musi sprostać najwyższym wymaganiom. Właśnie dlatego wybór odpowiednich narzędzi jest tak istotny. Nie chodzi tylko o samą funkcjonalność, ale o trwałość, ergonomię i bezpieczeństwo pracy.

## Nóż do maszynki do mięsa – gwarancja perfekcyjnego mielenia

W procesie produkcji mięsnych specjałów, gdzie kluczową rolę odgrywa precyzyjne mielenie, niezastąpionym narzędziem jest odpowiednio dobrany nóż do maszynki. Od jego jakości zależy nie tylko struktura mielonego mięsa, ale także wydajność pracy całego urządzenia.

## Nóż do wilka Hendi 210406 – połączenie jakości i funkcjonalności

Nasz produkt, specjalnie zaprojektowany do współpracy z maszynką do mięsa Hendi 210765, to idealne rozwiązanie dla profesjonalnych kucharzy i rzeźników. Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, charakteryzuje się niezwykłą wytrzymałością i odpornością na korozję. To gwarancja długotrwałej eksploatacji nawet w najbardziej wymagających warunkach gastronomicznych. Ostrza zostały precyzyjnie zahartowane, co zapewnia wyjątkową ostrość i efektywne cięcie, minimalizując wysiłek i maksymalizując wydajność.

### Kluczowe cechy produktu:

- **Kompatybilność:** Idealnie dopasowany do maszynki do mięsa Hendi 210765. Zapewnia płynną i bezproblemową pracę.
- **Materiał:** Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, odpornej na korozję i uszkodzenia mechaniczne. Zachowuje higienę i łatwość czyszczenia.
- **Ostrzenie:** Precyzyjnie zahartowane ostrza gwarantują długotrwałą ostrość i efektywne cięcie, zapewniając równomierną strukturę mielonego mięsa.

- 
- **Wytrzymałość:** Solidna konstrukcja gwarantuje długotrwałą eksploatację, nawet przy intensywnym użytkowaniu w profesjonalnej kuchni.
  - **Bezpieczeństwo:** Ergonomiczny kształt zapewnia komfort i bezpieczeństwo podczas pracy. Zminimalizowane ryzyko skaleczeń.
  - **Łatwość czyszczenia:** Gładka powierzchnia ułatwia czyszczenie i utrzymanie higieny, co jest niezwykle ważne w gastronomii.

#### **Podsumowanie:**

Nóż do wilka Hendi 210406 to inwestycja w jakość, wydajność i bezpieczeństwo pracy. Zapewnia perfekcyjne mielenie mięsa, a jego trwałość i ergonomia sprawiają, że jest to niezbędne narzędzie w każdej profesjonalnej kuchni. Wybierz jakość, wybierz Hendi.

...