



Sitko do wilka 210499 Hendi

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 210499

Cechy produktu

Średnica (mm): 6

Opis: odpowiedni do:210789

``html

Precyzyjna filtracja – klucz do perfekcyjnego farszu

W profesjonalnej gastronomii, gdzie każdy detal ma znaczenie, jakość składników i precyzja obróbki decydują o sukcesie. Przygotowanie farszu, niezależnie od rodzaju mięsa czy dodatków, wymaga nie tylko odpowiednich umiejętności kucharza, ale również sprawnego i niezawodnego sprzętu. Dobór odpowiednich akcesoriów, takich jak sitka do maszynki do mięsa, jest kluczowy dla uzyskania pożądanej konsystencji i jednorodności produktu końcowego. Niewłaściwy wybór może skutkować nieestetycznym wyglądem farszu, a nawet wpłynąć negatywnie na jego walory smakowe i teksturalne.

Sitko – element gwarantujący jakość i wydajność

Wybór sitka do maszynki do mięsa to decyzja, która wpływa bezpośrednio na efektywność pracy w kuchni. Sitko o odpowiedniej średnicy otworów gwarantuje precyzyjne przetworzenie mięsa, eliminując niepożądane włókna i tkaniny łącznej. Dzięki temu uzyskamy farsz o jednolitym wyglądzie i optymalnej konsystencji, idealnej do przygotowania różnego rodzaju wyrobów mięsnych. Nieprawidłowo dobrana perforacja sitka może prowadzić do zbyt grubej lub zbyt drobnej struktury farszu, co wpłynie na jego walory smakowe i utrudni proces formowania gotowych produktów.

Sitko do wilka 210499 Hendi – gwarancja profesjonalizmu

Prezentowane sitko, oznaczone numerem katalogowym 210499, jest elementem systemu Hendi, znanego z wysokiej jakości i niezawodności swoich produktów. Produkt ten jest dedykowany do specyficznego modelu wilka – 210789, zapewniając idealne dopasowanie i bezproblemową pracę. Starannie wykonane z trwałych materiałów, zapewnia długą żywotność i odporność na intensywne użytkowanie w warunkach gastronomicznych.

Specyfikacja techniczna:

-
- **Numer katalogowy:** 210499
 - **Producent:** Hendi
 - **Średnica:** 6 mm
 - **Zastosowanie:** Maszynka do mięsa Hendi 210789

Precyzyjna średnica otworów (6 mm) umożliwia uzyskanie farszu o pożądanej strukturze, idealnego do szerokiego zakresu zastosowań – od klasycznych kielbas po bardziej wymyślne dania. Wybierając sitko Hendi 210499, inwestujesz w niezawodność, wydajność i profesjonalizm w Twojej kuchni.

Podsumowanie: Sitko do wilka 210499 Hendi to niezbędny element wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni. Zapewnia precyzyjną obróbkę mięsa, gwarantując najwyższą jakość i wydajność przygotowania farszu. Doskonałe dopasowanie do maszynki do mięsa Hendi 210789 gwarantuje bezproblemową i efektywną pracę.

...