



Płyta do smażenia i dalszego gotowania żeliwna z wyżłobieniami na tłuszcz 296056 Bartscher 296056

Producent: Bartscher

Nr referencyjny: 296056

Cechy produktu

Szerokość (mm): 390

Głębokość (mm): 390

Wysokość (mm): 17

``html

Profesjonalna płyta żeliwna – klucz do perfekcyjnego smażenia i duszenia

Poszukujesz niezawodnego sprzętu gastronomicznego, który sprosta nawet najbardziej wymagającym zadaniom w Twojej kuchni? Prezentujemy rozwiązanie, które łączy tradycyjne rzemiosło z nowoczesną funkcjonalnością – płytę do smażenia i dalszego gotowania. Jej solidna konstrukcja i staranne wykonanie gwarantują długą żywotność i bezproblemową eksploatację, stając się nieodłącznym elementem wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni.

Niezawodność żeliwa – gwarancja doskonałych rezultatów

Sercem tego urządzenia jest wysokiej jakości żeliwo, materiał ceniony w gastronomii za swoją wyjątkową trwałość i doskonałe właściwości przewodzenia ciepła. Grubość płyty zapewnia równomierne rozpraszanie temperatury, eliminując ryzyko przypalenia potraw i gwarantując perfekcyjny stopień wysmażenia. Żeliwo akumuluje ciepło, pozwalając na utrzymanie stałej temperatury nawet po wyłączeniu źródła ciepła – idealne rozwiązanie do powolnego duszenia potraw i precyzyjnego kontrolowania procesu gotowania.

Wyżłobienia – sekret perfekcyjnego smażenia

Specjalnie zaprojektowane wyżłobienia na powierzchni płyty stanowią innowacyjne rozwiązanie, które optymalizuje proces smażenia. Zbierają one nadmiar tłuszczu, zapobiegając niepotrzebnemu natłuszczeniu potraw i minimalizując ilość kalorii. Dzięki temu potrawy smażone na tej płycie są nie tylko smaczne, ale i zdrowsze. Wygodne odprowadzanie tłuszczu ułatwia również czyszczenie, skracając czas i nakład pracy.

Kompaktowe wymiary – idealne dopasowanie do Twojej kuchni

Płyta o wymiarach 390 x 17 x 390 mm (szerokość x wysokość x głębokość) to idealny wybór dla gastronomii, w której liczy się każda przestrzeń. Kompaktowa konstrukcja pozwala na łatwe umieszczenie jej na blacie roboczym, bez zajmowania zbyt dużo miejsca. Mimo swoich niewielkich rozmiarów, płyta oferuje znaczną powierzchnię roboczą, zapewniając wystarczającą przestrzeń do przygotowania nawet większych porcji.

Specyfikacja techniczna:

- **Model:** Bartscher 296056
- **Materiał:** Żeliwo
- **Wymiary:** 390 x 17 x 390 mm (szerokość x wysokość x głębokość)
- **Funkcje:** Smażenie, duszenie
- **Wykończenie:** Wyżłobienia na tłuszcz

Podsumowanie:

Płyta żeliwna Bartscher 296056 to niezastąpione narzędzie dla każdego kucharza, który ceni sobie jakość, trwałość i precyzję. Jej solidna konstrukcja, innowacyjne rozwiązanie w postaci wyżłobień na tłuszcz oraz doskonałe właściwości przewodzenia ciepła gwarantują perfekcyjne rezultaty smażenia i duszenia. Kompaktowe wymiary sprawiają, że idealnie wpasuje się w każdą kuchnię, bez względu na jej wielkość. Jeżeli szukasz profesjonalnego sprzętu, który posłuży Ci przez wiele lat, to ta płyta jest idealnym wyborem. Zamów już dziś i przekonaj się o jej wyjątkowych zaletach!

...