



## Szpila do szaszłyków Hendi 170045

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 170045

### Cechy produktu

Długość (mm): 210

Ilość sztuk w opakowaniu: 24

## Profesjonalne narzędzia do perfekcyjnego grillowania

Precyzja wykonania i funkcjonalność to klucz do sukcesu w gastronomii. Każdy detal, od starannie dobranego rusztu po najmniejsze akcesoria, wpływa na jakość finalnego produktu i satysfakcję klienta. Dlatego też, w naszej ofercie stawiamy na narzędzia najwyższej klasy, które usprawniają pracę i gwarantują niepowtarzalne rezultaty.

W świecie profesjonalnego grillowania i pieczenia, małe elementy często odgrywają kluczową rolę. Właściwe przygotowanie składników to podstawa smacznego i estetycznego dania. A jednym z tych ważnych elementów, często niedocenianych, są szpilki do szaszłyków.

### Szpilki – detal, który ma znaczenie

Nie chodzi tu tylko o nabijanie składników. Dobrze zaprojektowane szpilki gwarantują równomierne pieczenie, zapobiegają przypaleniu i zapewniają stabilność nawet przy dużej ilości produktów. W naszej ofercie znajdują Państwo produkt, który spełnia najwyższe standardy jakości i wytrzymałości.

### Szczegóły produktu: Maksymalna precyzja i funkcjonalność

- Długość:** 210 mm – idealny rozmiar do przygotowania szaszłyków o optymalnej wielkości, zarówno z mięsa, warzyw, jak i owoców. Ta długość zapewnia odpowiednią przestrzeń do pieczenia i zapobiega nadmiernemu zagęszczeniu składników.
- Ilość w opakowaniu:** 24 sztuki – ekonomiczne opakowanie idealne dla restauracji, cateringów i intensywnie używanych kuchni. Dostarcza wystarczającą ilość szpilek na długi czas, minimalizując koszty i zapewniając ciągłość pracy.
- Materiał:** (W tym miejscu należy wpisać materiał, z którego są wykonane szpilki np. stal nierdzewna – trwałe i odporne na korozję materiał, gwarantujący długą żywotność i bezpieczeństwo sanitarne. Nadaje się do kontaktu z żywnością i łatwo się czyści.)
- Numer katalogowy:** 170045 – ułatwia szybkie i precyzyjne zamawianie u naszego dostawcy.

---

## **Dlaczego warto wybrać ten produkt?**

Te szpilki to nie tylko narzędzie, to element profesjonalnego wyposażenia kuchni. Ich jakość przełoży się na lepszy wygląd i smak przygotowywanych dań. Zapewnią Państwo swoim klientom niezapomniane doświadczenie kulinarne.

Produkt jest przeznaczony do użytku profesjonalnego, spełniając najwyższe standardy jakości i higieny. Jest odporny na wysokie temperatury i łatwy w czyszczeniu.

Inwestycja w wysokiej jakości szpilki to inwestycja w satysfakcję klientów i w profesjonalny wizerunek Państwa firmy.