# Peseta do usuwania ości 120mm Hendi 680117

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 680117

Cechy produktu

| |
|---|
| Długość (mm): 120 |

## Precyzja i wydajność w Twojej kuchni – niezbędne narzędzie dla profesjonalistów

Wydajna praca w gastronomii to nie tylko umiejętności kulinarne, ale również odpowiednie wyposażenie. Każdy detal, każdy element wyposażenia ma znaczenie, wpływając na efektywność i jakość finalnego produktu. W codziennej pracy z surowcami, gdzie liczy się czas i precyzja, nieodzowne stają się narzędzia, które ułatwiają i przyspieszają procesy przygotowawcze. To właśnie dla takich wymagań powstał produkt, który znacząco usprawni Twoją pracę i podniesie standardy higieny w Twojej kuchni.

## Zoptymalizowana konstrukcja dla maksymalnej funkcjonalności

Ergonomiczny design to klucz do komfortowej i efektywnej pracy. Narzędzie zostało zaprojektowane z myślą o wygodnym chwycie, minimalizując obciążenie dłoni i nadgarstka, nawet podczas długotrwałego użytkowania. Rękojeść, starannie wyprofilowana, zapewnia pewny i stabilny uchwyt, minimalizując ryzyko wyślizgnięcia się narzędzia.

Płaska, precyzyjnie wykonana głowica umożliwia dokładne usuwanie ości z różnych rodzajów ryb i mięsa. Jej specjalna konstrukcja minimalizuje ryzyko uszkodzenia produktu podczas pracy, zachowując jego integralność i walory estetyczne. Solidna stal nierdzewna, z której zostało wykonane narzędzie, gwarantuje długotrwałą wytrzymałość i odporność na korozję. To gwarancja, że ten przyrząd będzie służył Ci przez długi czas, bez utraty jakości.

## Parametry techniczne – idealne dopasowanie do Twoich potrzeb

- **Długość:** 120 mm – optymalny rozmiar zapewniający precyzję i komfort pracy. Kompaktowe wymiary pozwalają na łatwe przechowywanie i transport.
- **Materiał:** Wysokiej jakości stal nierdzewna – gwarantuje trwałość, odporność na korozję i łatwość czyszczenia. Spełnia najwyższe standardy higieny.
- **Numer katalogowy:** 680117 – ułatwia identyfikację i zamówienie produktu.
- **Marka:** Hendi – renomowany producent profesjonalnego sprzętu gastronomicznego, gwarantujący wysoką jakość i niezawodność.

## Higiena i bezpieczeństwo – priorytet w gastronomii

Gładka powierzchnia narzędzia ułatwia utrzymanie czystości i higieny. Stal nierdzewna jest materiałem łatwym w dezynfekcji, co jest szczególnie ważne w profesjonalnej kuchni. Produkt jest odporny na działanie wysokich temperatur i środków czyszczących, dzięki czemu zachowuje swoje właściwości przez długi czas.

## Podsumowanie – inwestycja w efektywność i jakość

To profesjonalne narzędzie znacząco usprawni Twoją pracę w kuchni, pozwalając na szybkie i precyzyjne usuwanie ości. Jego ergonomiczny design i solidna konstrukcja zapewniają komfort i bezpieczeństwo pracy. Inwestycja w ten produkt to gwarancja oszczędności czasu i podniesienie jakości oferowanych dań. Zwiększ efektywność swojej pracy i zadbaj o najwyższe standardy higieny wybierając narzędzie, które sprosta nawet najbardziej wymagającym zadaniom w profesjonalnej gastronomii.