



Lejek 150 Hendi 567654

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 567654

Cechy produktu

Wymiary (mm): Ø150

```html

## Profesjonalne rozwiązanie dla Twojej gastronomicznej kuchni

Poszukujesz niezawodnego narzędzia, które ułatwi Ci codzienne zadania w gastronomii i zapewni precyzję w pracy? Zdajemy sobie sprawę, że w intensywnym rytmie pracy kuchennej, liczy się każda sekunda, a jakość wykonania ma kluczowe znaczenie dla efektu końcowego. Dlatego oferujemy produkt, który został zaprojektowany z myślą o zapewnieniu maksymalnej wydajności i komfortu pracy.

Precyzyjne dozowanie składników, szybkie i efektywne przesypywanie – to tylko niektóre z zalet, które docenisz. Wykonany z wysokiej jakości materiałów, gwarantuje trwałość i odporność na uszkodzenia mechaniczne, co jest szczególnie ważne w bardzo wymagającym środowisku profesjonalnej kuchni. Niezależnie od tego, czy przygotowujesz zupy, sosy, czy też inne dania, ten produkt stanie się Twoim niezbędnym pomocnikiem.

### Solidna konstrukcja, gwarantująca długotrwałą eksploatację

Konstrukcja została zaprojektowana z myślą o maksymalnej wytrzymałości. To oznacza, że bez obaw możesz korzystać z niego intensywnie, nie obawiając się deformacji czy uszkodzeń. Materiał, z którego został wykonany, zapewnia odporność na wysokie temperatury oraz łatwość w utrzymaniu czystości. Szybkie i bezproblemowe czyszczenie to kolejny atut, który z pewnością docenisz w zgiełku kuchennych prac.

### Optymalne wymiary dla profesjonalnej pracy

Średnica 150 mm (Ø150) to optymalny rozmiar, który zapewnia wygodne przesypywanie składników, minimalizując ryzyko rozlewania i straty produktu. Ergonomiczny kształt zapewnia pewny chwyt i komfort podczas pracy, nawet przy długotrwałym użytkowaniu. Produkt jest wygodny w obsłudze i nie przeszkadza w płynnym przebiegu pracy w kuchni.

### Idealny do szerokiej gamy zastosowań

- **Precyzyjne dozowanie składników suchych:** mąka, cukier, przyprawy – wszystko z maksymalną precyzją.
- **Szybkie i czyste przesypywanie:** minimalizuje ryzyko rozlewania i zapewnia higienę pracy.
- **Idealny do pracy z różnymi rodzajami produktów spożywczych:** od substancji sypkich po płynne.
- **Odporny na wysokie temperatury:** można go używać z gorącymi składnikami.
- **Łatwy w czyszczeniu:** zapewnia higieniczne warunki pracy.

---

## **Podsumowanie: Niezawodność, wydajność i komfort pracy**

Podsumowując, ten produkt to niezbędne narzędzie dla każdej profesjonalnej kuchni. Solidna konstrukcja, optymalne wymiary i łatwość użytkowania to tylko niektóre z jego zalet. Inwestycja w ten produkt to inwestycja w wydajność i komfort Twojej pracy. Zapewnia oszczędność czasu i minimalizuje ryzyko błędów, pozwalając Ci skupić się na tym, co najważniejsze – tworzeniu wyjątkowych dań.

Numer katalogowy: 567654

\*\*\*