



Radełko do pizzy zakrzywione Hendi 617038

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 617038

Cechy produktu

Wymiary (mm): Ø100x120

```html

## Precyzja krojenia – klucz do perfekcyjnej pizzy

W profesjonalnej kuchni, gdzie liczy się każdy detal, narzędzia stanowią nieodłączny element sukcesu. Perfekcyjne przygotowanie potrawy, a w szczególności jej efektowne podanie, wymagają precyzji i ergonomii. To właśnie te aspekty zostały wzięte pod uwagę podczas projektowania narzędzia, które pozwala na sprawne i eleganckie porcjowanie najpopularniejszego dania włoskiego – pizzy.

## Ergonomia i funkcjonalność na najwyższym poziomie

Wydawałoby się, że proste narzędzie, jakim jest radełko do pizzy, nie wymaga skomplikowanych rozwiązań. Nic bardziej mylnego! Optymalna wielkość i kształt są kluczowe dla komfortu pracy, a gładko pracujące ostrze – gwarantem szybkiego i czystego cięcia. Prezentowany model to połączenie ergonomicznego designu z wytrzymałością i funkcjonalnością. Zapewnia on komfortowy chwyt, minimalizując zmęczenie rąk nawet podczas intensywnej pracy.

## Specyfikacja techniczna – gwarancja jakości

Precyzyjne wymiary Ø100x120 mm gwarantują optymalną wielkość narzędzia – dostosowaną zarówno do pizzy o standardowej średnicy, jak i do większych, rodzinnych wersji. Zaokrąglony kształt zapobiega przypadkowym skaleczeniom, a solidna konstrukcja gwarantuje długą żywotność, nawet w bardzo intensywnie eksploatowanych warunkach gastronomicznych. Produkt jest odporny na korozję, co jest niezwykle ważne w środowisku wilgotnym i narażonym na działanie środków czyszczących.

## Materiały – trwałość i bezpieczeństwo

---

Wykorzystanie wysokiej jakości materiałów zapewnia nie tylko trwałość, ale również bezpieczeństwo. Produkt jest wykonany z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością, co jest niezbędne w branży gastronomicznej. Solidna konstrukcja oznacza, że radełko będzie wiernie służyć przez długi czas, pozostając niezbędnym elementem wyposażenia każdej pizzerii, restauracji czy kawiarni.

## Zalety produktu w pigułce:

- Ergonomiczny kształt zapewniający komfort użytkowania
- Precyzyjne wymiary (Ø100x120 mm) idealne do pizzy o różnych rozmiarach
- Ostre, gładko pracujące ostrze umożliwiające szybkie i czyste cięcie
- Solidna konstrukcja gwarantująca długą żywotność
- Wykonany z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- Odporny na korozję
- Bezpieczeństwo użytkowania dzięki zaokrąglonemu kształtowi

Podsumowując, to niezawodne i ergonomiczne narzędzie, które zdecydowanie ułatwi pracę w każdej kuchni, podnosząc standard i efektywność przygotowania pizzy. To inwestycja w jakość i komfort pracy, która zwróci się w postaci oszczędności czasu i zadowolenia klientów.

...