



## 63081 Tarcza do krojenia w plastry 1 mm Halde do szatkownicy RG-350, RG-300i, RG-400i

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00009690

### Cechy produktu

Kod producenta: 63081

``html

## Precyzyjne krojenie – klucz do kulinarnego sukcesu

W profesjonalnej kuchni, gdzie liczy się nie tylko smak, ale i estetyka podania, precyzja krojenia ma kluczowe znaczenie. To właśnie ona decyduje o tym, czy danie będzie prezentować się atrakcyjnie, a składniki idealnie współgrać ze sobą w kwestii tekstury i smaku. Dlatego dobór odpowiednich narzędzi jest niezwykle istotny. Szczególnie w przypadku serwowania potraw wymagających cienkich plasterków – zarówno warzyw, owoców, jak i serów czy wędlin – niezbędna jest wysoka precyzja i efektywność pracy.

Z myślą o zapewnieniu najwyższej jakości krojenia, opracowano innowacyjne rozwiązania, które usprawniają proces przygotowywania potraw i gwarantują powtarzalność wyników. Mówimy tu o tarczach do krojenia, które stanowią integralną część profesjonalnych szatkownic.

## Tarcza do precyzyjnego krojenia w plastry o grubości 1 mm

Przedstawiamy narzędzie, które sprosta nawet najbardziej wymagającym oczekiwaniom szefów kuchni. Mowa o tarczy o kodzie producenta 63081, przeznaczonej do precyzyjnego krojenia w plastry o grubości zaledwie 1 mm. Jej konstrukcja została zaprojektowana z myślą o współpracy ze szatkownicami RG-350, RG-300i oraz RG-400i, gwarantując idealne dopasowanie i bezproblemową eksploatację.

### Kluczowe zalety:

- **Grubość plasterków:** 1 mm – idealne do dekoracji, przygotowywania carpaccio czy cienkich warstw do zapiekanek.
- **Kompatybilność:** dedykowana do szatkownic RG-350, RG-300i i RG-400i – gwarancja idealnego dopasowania i efektywnej pracy.
- **Wytrzymałość:** wykonana z wysokiej jakości materiałów, odpornych na zużycie i korozję, zapewniając długą żywotność.
- **Precyzja:** zapewnia równomierne i precyzyjne krojenie, co przekłada się na estetykę potraw i jednolitą strukturę.
- **Bezpieczeństwo:** solidna konstrukcja minimalizuje ryzyko wypadków podczas pracy.

### Zastosowanie:

Tarcza 63081 to wszechstronne narzędzie, które znajdzie zastosowanie w szerokim zakresie zadań gastronomicznych. Idealnie nadaje się do:

- Krojenia warzyw i owoców do sałatek, dekoracji, zuppek.
- Przygotowywania carpaccio z mięsa, ryb lub warzyw.

- 
- Krojenia serów i wędlin do kanapek, przekąsek i dań głównych.
  - Tworzenia cienkich plastrów do zapiekanek i innych dań.

**Podsumowanie:**

Inwestycja w tarczę 63081 to gwarancja wyższej efektywności pracy i niezrównanej precyzji krojenia. Jej wysoka jakość wykonania i idealne dopasowanie do szatkownic Halde sprawiają, że jest to niezbędne narzędzie dla każdego profesjonalnego kucharza, który ceni sobie czas, precyzję i wysoką jakość wykonywanych potraw. Zastosowanie tej tarczy znacząco podniesie standard prezentacji i smaku serwowanych dań.

Kod producenta: 63081

\*\*\*