



## 63349 Tarcza do krojenia w słupki Halde do szatkownicy RG-350, RG-300i, RG-400i

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00016932

### Cechy produktu

---

Kod producenta: 63349

---

```html

## Precyzyjne krojenie warzyw – klucz do perfekcyjnego dania

W profesjonalnej kuchni, gdzie czas jest na wagę złota, a estetyka podania ma kluczowe znaczenie, wybór odpowiednich narzędzi jest nieodzowny. Każdy detal, każda czynność, ma wpływ na końcowy efekt. Dlatego precyzja krojenia warzyw jest jednym z filarów sukcesu. Niezależnie od tego, czy przygotowujesz klasyczną sałatkę, czy też wyszukane danie z wieloma elementami, jednolita struktura warzyw jest gwarancją estetyki i spójności smakowej.

## Odkryj efektywność krojenia w słupki

Proces przygotowania warzyw do dalszego użycia może być czasochłonny i wymagający. Jednakże, odpowiednie narzędzia potrafią znacząco przyspieszyć i uprościć tę czynność. Prezentacja dania jest równie ważna, jak jego smak. Równomierne słupki warzyw, idealnie przygotowane do dalszej obróbki termicznej lub bezpośredniego użycia, stanowią o sukcesie każdego, nawet najbardziej wymagającego kucharza.

## 63349 Tarcza do krojenia w słupki Halde – gwarancja profesjonalizmu

Tarcza do krojenia w słupki Halde, o kodzie producenta 63349, jest przeznaczona do współpracy z szatkownicami RG-350, RG-300i oraz RG-400i. To niezawodne narzędzie, które pozwoli Ci na szybkie i precyzyjne krojenie warzyw w jednolitych słupkach. Zaprojektowana z myślą o intensywnej pracy w gastronomii, charakteryzuje się wysoką trwałością i odpornością na zużycie. Wykonana z wysokiej jakości materiałów, gwarantuje długą żywotność i niezawodność nawet przy dużej częstotliwości użytkowania.

## Kluczowe zalety produktu:

- **Precyzyjne krojenie:** Uzyskaj idealnie równe słupki warzyw, idealne do każdego dania.

- 
- **Kompatybilność:** Doskonale współpracuje z szatkownicami RG-350, RG-300i i RG-400i, zapewniając pełną integrację z Twoim wyposażeniem kuchennym.
  - **Wysoka jakość wykonania:** Wykonana z wytrzymałych materiałów, gwarantuje długą żywotność i odporność na intensywną eksploatację.
  - **Zwiększenie efektywności:** Skróć czas przygotowania warzyw, zwiększając wydajność pracy w kuchni.
  - **Profesjonalny design:** Doskonałe narzędzie dla każdego profesjonalnego kucharza.

Dzięki tarczy Halldé 63349 zaoszczędzisz cenny czas i wysiłek, a jednocześnie zapewnisz najwyższą jakość krojenia warzyw. To inwestycja, która zwróci się w postaci oszczędności czasu i poprawy jakości oferowanych potraw. Zoptymalizuj swoją pracę w kuchni i zadbaj o perfekcję każdego detalu. Wybierz jakość i niezawodność – wybierz tę tarczę do krojenia w słupki.

...