



## 63061 Tarcza do krojenia w súpki Halde do szatkownicy RG-350, RG-300i, RG-400i

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00009704

### Cechy produktu

Kod producenta: 63061

``html

Precyzyjne krojenie warzyw i owoców to podstawa efektywnej pracy w każdej profesjonalnej kuchni. Osiągnięcie idealnej konsystencji i jednolitych rozmiarów produktów jest kluczowe zarówno dla zachowania walorów estetycznych potraw, jak i zapewnienia spójnego smaku. Właściwy dobór narzędzi jest zatem niezwykle istotny, a odpowiednio dobrana tarcza do krojenia może znacząco wpłynąć na wydajność pracy i jakość finalnego produktu.

## Optymalizacja procesu krojenia w gastronomii

W intensywnym środowisku gastronomicznym, gdzie liczy się czas i precyzja, wybór odpowiednich narzędzi ma kluczowe znaczenie. Zastosowanie profesjonalnych akcesoriów przekłada się nie tylko na efektywność, ale również na bezpieczeństwo pracy. Niewłaściwie dobrane ostrze może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji, a także do marnowania cennych produktów.

## Tarcza do krojenia w súpki – gwarancja precyzji

Prezentujemy rozwiązanie, które sprosta oczekiwaniom nawet najbardziej wymagających szefów kuchni. Mowa o tarczy o kodzie producenta 63061, idealnie dopasowanej do szatkownic RG-350, RG-300i oraz RG-400i. To element, który pozwoli na uzyskanie perfekcyjnie równych súpków warzyw i owoców, niezależnie od ich twardości. Niezwykle ostre ostrze gwarantuje płynną pracę i minimalizuje wysiłek potrzebny do uzyskania pożądanego rezultatu.

## Kluczowe cechy produktu 63061 Tarcza do krojenia w súpki Halde:

- **Precyzyjne krojenie:** Ostrze zaprojektowane z myślą o uzyskaniu idealnie równych súpków, co przekłada się na estetyczny wygląd potraw i spójność smaku.
- **Kompatybilność:** Doskonale dopasowana do szatkownic RG-350, RG-300i i RG-400i, gwarantując bezproblemową integrację z istniejącym sprzętem.
- **Wysoka jakość wykonania:** Wytrzymała konstrukcja zapewnia długotrwałą eksploatację, minimalizując ryzyko uszkodzeń i zapewniając niezawodność w codziennym użytkowaniu.

- 
- **Bezpieczeństwo:** Staranne wykonanie minimalizuje ryzyko skaleczeń i urazów podczas pracy.
  - **Efektywność:** Szybkie i wydajne krojenie pozwala zaoszczędzić cenny czas w intensywnym rytmie pracy w gastronomii.
  - **Kod producenta: 63061** - ułatwia identyfikację i zamówienie produktu.

Podsumowując, tarcza 63061 do krojenia w słupki to inwestycja, która zwróci się w postaci oszczędności czasu, minimalizacji odpadów i podniesienia jakości finalnego produktu. Zapewnia ona nie tylko efektywność, ale także bezpieczeństwo i komfort pracy. Jest to niezbędny element wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni, która ceni sobie precyzję i wysoką jakość.

**Podkreślamy znaczenie właściwego wyboru tarczy do krojenia dla zapewnienia profesjonalnych standardów w gastronomii.**

...