



## 62635 Tarcza do wiórków Halde do szatkownicy RG-350, RG-300i, RG-400i

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00010763

### Cechy produktu

Kod producenta: 62635

``html

## Optymalizacja procesu szatkowania – klucz do wydajności w gastronomii

Współczesna gastronomia stawia na precyzję i efektywność. Każdy element procesu, od przygotowania składników po serwowanie dania, ma znaczenie dla końcowego sukcesu. Właśnie dlatego wybór odpowiednich narzędzi i akcesoriów jest kluczowy. Nieprawidłowo dobrane komponenty mogą prowadzić do strat czasu, obniżenia jakości produktów oraz zwiększenia ryzyka awarii sprzętu.

W kontekście obróbki warzyw i owoców, szatkowanie stanowi często kluczowy etap przygotowania. Równomierne i precyzyjne krojenie wpływa na estetykę potraw, a także na ich walory smakowe i teksturalne. Niewłaściwa technika szatkowania może prowadzić do niepożądanych efektów, takich jak nierównomierne kawałki, zgniecenia czy uszkodzenia produktu. Aby uniknąć takich sytuacji, niezwykle istotne jest użycie odpowiednich narzędzi.

### Precyzja i wydajność w zasięgu ręki

Prezentujemy rozwiązanie, które znacząco podniesie wydajność i jakość Waszej pracy w kuchni: dedykowany element, gwarantujący optymalną współpracę z szatkownicami RG-350, RG-300i oraz RG-400i.

Mówimy o komponencie, który został zaprojektowany z myślą o profesjonalistach, ceniących sobie zarówno wysoką wydajność, jak i precyzję wykonania. Jego konstrukcja gwarantuje niezawodność i trwałość, pozwalając na długotrwałe użytkowanie bez obaw o usterki.

### Kluczowe cechy produktu

- **Doskonała jakość wykonania:** Wykonany z materiałów najwyższej jakości, odpornych na intensywną eksploatację.
- **Kompatybilność:** Perfekcyjnie dopasowany do szatkownic RG-350, RG-300i i RG-400i, gwarantując bezproblemową i bezawaryjną pracę.
- **Precyzyjne szatkowanie:** Zapewnia równomierne i estetyczne krojenie warzyw i owoców, niezależnie od ich twardości.
- **Łatwość czyszczenia:** Konstrukcja ułatwiająca utrzymanie czystości, co jest niezbędne w profesjonalnej kuchni.
- **Kod producenta: 62635** – ułatwia identyfikację i zamówienie produktu.

### Zwiększ efektywność swojej kuchni

Inwestycja w wysokiej jakości komponenty to inwestycja w wydajność i profesjonalizm. Ten element znacząco podniesie efektywność Waszej pracy, pozwalając na szybsze i bardziej precyzyjne przygotowywanie potraw. Oszczędność czasu przekłada się na redukcję kosztów i zwiększenie zysków.

---

Wybierając ten produkt, decydujecie się na niezawodność, trwałość i precyzję – cechy niezbędne w każdej profesjonalnej kuchni.

**Podsumowanie:** Produkt o kodzie 62635 to niezbędny element dla każdego, kto ceni sobie precyzję, wydajność i niezawodność w procesie szatkowania. Zapewnia doskonałe rezultaty, minimalizując straty czasu i produktu.

'''