



63363 Tarcza do plastrów karbowanych Halde do szatkownicy RG-100

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00016926

Cechy produktu

Kod producenta: 63363

Precyzja krojenia na najwyższym poziomie – dla profesjonalistów

Doskonałe rezultaty w gastronomii zależą od wielu czynników, a jednym z kluczowych jest precyzyjne i efektywne przygotowanie składników. Niezależnie od tego, czy przygotowujesz surówki do eleganckiej restauracji, czy posiłki w dużej stołówce, wybór odpowiednich narzędzi ma ogromne znaczenie. Zastanawiasz się, jak uzyskać idealnie równe i estetyczne plastry warzyw, gwarantujące nie tylko wizualną atrakcyjność, ale i optymalną konsystencję podczas gotowania? Rozwiązanie leży w perfekcyjnym dopasowaniu narzędzi do Twoich potrzeb.

63363 Tarcza do plastrów karbowanych Halde – klucz do sukcesu

Wprowadzając do swojej kuchni profesjonalne akcesoria, zyskujesz pewność, że każdy etap przygotowania potraw będzie przebiegał sprawnie i efektywnie. Prezentujemy produkt, który znacząco usprawni Twoją pracę, a jednocześnie zapewni wysoką jakość wizualną i smakową potraw. Mowa o tarczy, która idealnie komponuje się z szatkownicą RG-100, pozwalając na uzyskanie wyjątkowo precyzyjnych, karbowanych plastrów.

Nieźródnana precyzja i efektywność

Tarcza o kodzie producenta 63363, zaprojektowana przez firmę Halde, to produkt stworzony z myślą o profesjonalistach. Wykonana z najwyższej jakości materiałów, gwarantuje nie tylko trwałość i odporność na zużycie, ale również precyzyjne i powtarzalne krojenie. Ostre, karbowane ostrze zapewnia idealnie równe plastry o pożądanej grubości, co jest szczególnie istotne w przypadku przygotowywania surówek, sałatek, czy dekoracji potraw.

Kluczowe zalety:

- **Idealne do szatkownicy RG-100:** Perfekcyjne dopasowanie gwarantuje bezproblemową pracę i optymalne rezultaty.
- **Ostre, karbowane ostrze:** Zapewnia precyzyjne krojenie i estetyczne plastry o równej grubości.
- **Wysoka jakość wykonania:** Wytrzymała konstrukcja gwarantuje długą żywotność i odporność na zużycie.

-
- **Poprawa efektywności pracy:** Szybkie i precyzyjne krojenie pozwala zaoszczędzić czas i energię.
 - **Profesjonalny wygląd potraw:** Równe, estetyczne plastry podnoszą walory wizualne potraw.
 - **Kod producenta: 63363:** Ułatwia identyfikację i zamówienie produktu.

Zwiększ wydajność swojej kuchni

Inwestycja w profesjonalne narzędzia, takie jak tarcza 63363, to gwarancja sukcesu w gastronomii. Pozwala na zwiększenie efektywności pracy, a jednocześnie podnosi jakość przygotowywanych potraw. Dzięki niej, Twoje surówki, sałatki i inne dania będą prezentować się nie tylko apetycznie, ale i profesjonalnie.

Wybierz jakość, wybierz precyzję, wybierz 63363 Tarczę do plastrów karbowanych Halde.