



83213 Tarcza do wiórków Halde do szatkownicy RG-100

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00009196

Cechy produktu

Kod producenta: 83213

Precyzja krojenia warzyw i owoców jest kluczowa dla utrzymania najwyższych standardów w profesjonalnej gastronomii. Niezależnie od tego, czy przygotowujesz surówki, sałatki, czy też dodatki do dań głównych, jakość i jednolitość krojonych składników znacząco wpływa na walory estetyczne i smakowe potraw. Wybór odpowiednich narzędzi jest zatem inwestycją w jakość i efektywność pracy w Twojej kuchni.

Optymalizacja procesu przygotowania żywności

Współczesne technologie w gastronomii stawiają na efektywność i powtarzalność. Dlatego też wybór dedykowanych akcesoriów, takich jak tarcze do szatkownic, jest kluczowy dla zapewnienia płynnego i wydajnego procesu przygotowania posiłków. Szczególnie w przypadku dużej ilości przygotowywanej żywności, odpowiednie narzędzie znacznie skraca czas pracy i minimalizuje ryzyko błędów. Unikanie niepotrzebnych strat czasu i produktów przekłada się bezpośrednio na rentowność Twojego biznesu.

Tarcza do wiórków – precyzja i funkcjonalność

Prezentujemy element, który znacząco podniesie efektywność Twojej pracy w kuchni. Mowa o elemencie zaprojektowanym z myślą o precyzyjnym krojeniu warzyw i owoców w postaci cienkich wiórków. Idealnie nadaje się do tworzenia dekoracyjnych dodatków do dań, przygotowywania surówek z równomiernie pokrojonych składników, a także do szybkich i efektywnych przygotowań większych ilości składników.

Konstrukcja narzędzia gwarantuje długą żywotność i odporność na intensywne użytkowanie w środowisku profesjonalnej kuchni. Wykonana z wysokiej jakości materiałów, zapewnia stabilność i bezpieczeństwo pracy, minimalizując ryzyko uszkodzeń. Kompatybilność z modelem szatkownicy RG-100 gwarantuje perfekcyjne dopasowanie i bezproblemowe użytkowanie.

Kluczowe cechy produktu:

- **Kod producenta: 83213** - ułatwia identyfikację i zamówienie produktu.
- **Kompatybilność z szatkownicą RG-100** - gwarantuje idealne dopasowanie i bezproblemową pracę.

-
- **Precyzyjne krojenie w wiórki** - zapewnia estetyczny wygląd i jednolitą strukturę potraw.
 - **Wysoka jakość materiałów** - gwarantuje trwałość i odporność na intensywne użytkowanie.
 - **Bezpieczeństwo użytkowania** - minimalizuje ryzyko wypadków i uszkodzeń.
 - **Zwiększenie efektywności pracy** - skraca czas przygotowania posiłków.

Podsumowując, jest to niezbędny element wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni, który znacząco wpłynie na jakość i efektywność przygotowywania potraw. Inwestycja w ten produkt przełoży się na oszczędność czasu, podniesienie jakości dań i zadowolenie Twoich klientów.

Uwaga: Przed użyciem należy zapoznać się z instrukcją obsługi szatkownicy RG-100.