



## Kosz C - 1/4 RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00016772

### Cechy produktu

Wymiary (mm): 140x160x200

Waga (kg): 1

Kod producenta: Kosz C - 1/4

``html

Potrzebujesz niezawodnego i wydajnego rozwiązania do przygotowywania potraw w Twojej gastronomicznej kuchni? Zdajemy sobie sprawę, że w codziennej pracy liczy się precyzja, efektywność i dbałość o szczegóły. Dlatego też oferujemy produkt, który znacząco wpłynie na jakość i tempo Twoich procesów kulinarnych. Ten element wyposażenia jest kluczowy dla utrzymania odpowiedniej temperatury i wilgotności potraw, gwarantując optymalne rezultaty.

## Wydajny i Kompaktowy Kosz do Ryżowaru i Makaroniarki

Prezentujemy wyjątkowo praktyczny i funkcjonalny element, idealny do użytku w profesjonalnych kuchniach. Jego niewielkie gabaryty i staranna konstrukcja czynią go niezastąpionym narzędziem w każdej, nawet najbardziej zatłoczonej, gastronomicznej przestrzeni. Produkt jest zaprojektowany z myślą o komforcie pracy i optymalizacji procesu gotowania.

### Kluczowe Parametry Techniczne:

- **Waga:** 1 kg - lekki i łatwy w transporcie, idealny do częstej zmiany pojemników.
- **Wymiary:** 140x160x200 mm - kompaktowy rozmiar, oszczędza cenną przestrzeń w Twojej kuchni.
- **Kod producenta:** Kosz C - 1/4 - łatwa identyfikacja i zamówienie produktu.

Konstrukcja kosza została zaprojektowana z myślą o łatwym czyszczeniu i konserwacji. Materiał, z którego został wykonany, jest odporny na korozję i uszkodzenia mechaniczne, co gwarantuje długą żywotność produktu nawet przy intensywnym użytkowaniu. Możliwość szybkiego i bezproblemowego demontażu ułatwia codzienną pielęgnację oraz zapewnia wysoką higienę.

---

## Zastosowanie w Profesjonalnej Gastronomii:

Produkt ten doskonale sprawdzi się w różnego rodzaju placówkach gastronomicznych. Jego uniwersalne zastosowanie pozwala na użycie go zarówno do ryżu, jak i makaronu. Precyzyjne wykonanie gwarantuje równomierne gotowanie i zapobiega przywieraniu potraw do dna, co jest szczególnie ważne przy pracy z dużymi ilościami produktu. Kosz umożliwia także łatwe odsączenie gotowego dania, co pozwala na zachowanie odpowiedniej konsystencji i wilgotności.

**Podsumowanie:** Inwestycja w ten produkt to zapewnienie sobie niezawodnego i wydajnego elementu wyposażenia kuchni, który zoptymalizuje procesy kulinarne i przyczyni się do poprawy jakości serwowanych potraw. Jego kompaktowe rozmiary i łatwość czyszczenia czynią go idealnym rozwiązaniem dla restauracji, barów, a także innych obiektów gastronomicznych.

**Zaufaj jakości i funkcjonalności! Wybierz Kosz C - 1/4 RM Gastro.**

...