



NG 220 Nóż gładki do krajalnicy RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00008829

Cechy produktu

Ø noża (mm): 220

Kod producenta: NG 220

``html

Precyzja krojenia w zasięgu ręki – niezastąpiony element profesjonalnej kuchni

W świecie gastronomii, gdzie perfekcja ma kluczowe znaczenie, dobór odpowiedniego sprzętu to podstawa sukcesu. Niezależnie od tego, czy jesteś doświadczonym szefem kuchni, czy dopiero rozpoczynasz swoją przygodę z kulinariami na profesjonalnym poziomie, jakość narzędzi pracy bezpośrednio przekłada się na efektywność i ostateczny rezultat. Kluczową rolę w procesie przygotowywania wielu dań odgrywa precyzyjne krojenie, a to z kolei wymaga zastosowania narzędzi najwyższej jakości, zapewniających nie tylko efektywność, ale również bezpieczeństwo pracy.

NG 220 – gwarancja doskonałego krojenia

Poszukujesz noża do krajalnicy, który sprosta wymaganiom nawet najbardziej wymagających kucharzy? Noża, który zapewni idealnie równe plastry, niezależnie od rodzaju produktu? Elementu, który charakteryzuje się nie tylko wytrzymałością, ale również łatwością czyszczenia i konserwacji? Jeśli tak, to zapoznaj się z opisem produktu, który spełni Twoje oczekiwania.

Produkt ten, dedykowany do profesjonalnych krajalnic, został zaprojektowany z myślą o intensywnym użytkowaniu w gastronomii. Jego konstrukcja została starannie przemyślana, aby zapewnić maksymalną wydajność i trwałość. Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, odpornej na korozję i uszkodzenia mechaniczne, gwarantuje długą żywotność i niezawodność, nawet przy największym natężeniu pracy.

Parametry techniczne – klucz do sukcesu

- **Kod producenta:** NG 220 – łatwe identyfikowanie i zamawianie produktu.
- **Ø noża (mm):** 220 – średnica gwarantująca wydajność cięcia w przypadku szerokiej gamy produktów.

Średnica ostrza 220 mm to idealny kompromis między wydajnością cięcia a manewrowalnością. Pozwala na szybkie i efektywne krojenie dużej ilości produktów, zarówno mięsa, warzyw, serów, jak i wędlin. Ostrze o gładkiej powierzchni zapewnia precyzyjne cięcie, minimalizując ryzyko zgniecenia lub poszarpania krojonych produktów, co ma kluczowe znaczenie dla zachowania ich jakości i atrakcyjnego wyglądu.

Dlaczego warto wybrać ten nóż?

Wybór odpowiedniego noża do krajalnicy ma bezpośredni wpływ na efektywność pracy i jakość wykonywanych dań. Ten model to inwestycja w komfort i precyzję pracy, a jego trwałość zapewni długoterminową oszczędność. Idealny do profesjonalnych kuchni, restauracji, barów i cateringów, ten nóż to niezbędne narzędzie dla każdego kucharza ceniącego sobie jakość i wydajność.

Podsumowanie: Nóż NG 220 to niezawodny, wytrzymały i precyzyjny sprzęt, który ułatwi pracę w każdej profesjonalnej kuchni. Jego gładkie ostrze zapewnia idealne cięcia, a wysokiej jakości materiały gwarantują długą żywotność. Inwestycja w ten produkt to gwarancja satysfakcji i profesjonalizmu.

...