



NZ 220 Nóż zębaty do twardych wędlin do krajalnicy RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00008833

Cechy produktu

Ø noża (mm): 220

Kod producenta: NZ 220

``html

Precyzja krojenia – klucz do kulinarnego sukcesu

W profesjonalnej gastronomii, gdzie liczy się nie tylko smak, ale i estetyka podania, odpowiednie narzędzia odgrywają kluczową rolę. Niezależnie od tego, czy przygotowujesz eleganckie przystawki, czy obfite bufety, perfekcyjne krojenie wędlin to podstawa. A to z kolei wymaga odpowiedniego sprzętu, który zagwarantuje precyzyjne, cienkie plastry o idealnej strukturze, bez rozrywania czy kruszenia produktu.

Właśnie dlatego tak istotny jest wybór noża do krajalnicy o najwyższej jakości, wykonanego z materiałów odpornych na zużycie i zapewniającego długą żywotność. Nieprawidłowo dobrany nóż może skutkować nie tylko estetyczną porażką, ale też znacznym utrudnieniem pracy i zwiększeniem ilości odpadów.

Wyjątkowa konstrukcja dla wymagających szefów kuchni

Przedstawiamy rozwiązanie, które sprosta nawet najtrudniejszym wyzwaniom – nóż oznaczony kodem producenta NZ 220. Ten model, przeznaczony do współpracy z krajalnicami RM Gastro, jest specjalnie zaprojektowany do krojenia twardych wędlin. Jego zębata konstrukcja gwarantuje płynne i efektywne cięcie, minimalizując wysiłek i zapobiegając przywieraniu produktu do ostrza. Solidne wykonanie zapewnia wytrzymałość i odporność na powtarzające się obciążenia, charakterystyczne dla intensywnego użytkowania w restauracji lub zakładzie gastronomicznym.

Parametry gwarantujące wysoką wydajność:

- **Kod producenta:** NZ 220 – łatwe identyfikowanie i zamawianie części zamiennych.
- **Ø noża (mm):** 220 – średnica gwarantująca efektywne krojenie dużych porcji wędlin.

Nóż NZ 220 to inwestycja, która zwróci się w postaci oszczędności czasu i podniesionej jakości wykonywanych prac. Idealnie ostre ostrze i wytrzymała konstrukcja to gwarancja długiej i niezawodnej pracy, pozwalając na koncentrację na szczegółach kulinarnych i kreowaniu niezapomnianych doznań dla Twoich gości. Z tym nożem, każda wędlina będzie prezentowała się doskonale – cienkie, równomierne plastry o idealnym kształcie stanowią podstawę profesjonalnego serwowania.

Podsumowanie kluczowych zalet:

- **Zębata konstrukcja:** gwarantuje precyzyjne krojenie twardych wędlin bez rozrywania.
- **Duża średnica:** umożliwia efektywne krojenie większych porcji.
- **Wysoka jakość wykonania:** zapewnia długą żywotność i odporność na zużycie.
- **Kompatybilność z krajalnicami RM Gastro:** idealne dopasowanie i bezproblemowe użytkowanie.

Wybierz NZ 220 i doświadcz różnicy, jaką czyni profesjonalne narzędzia w Twojej kuchni.

...