



NT 220 Nóż teflonowy do sera do krajalnicy RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00008827

Cechy produktu

Ø noża (mm): 220

Kod producenta: NT 220

``html

Precyzyjne krojenie serów – klucz do kulinarnego sukcesu

W profesjonalnej kuchni, gdzie liczy się nie tylko smak, ale i estetyka podania, odpowiednie narzędzia są niezbędne. Doskonale krojenie serów, niezależnie od ich rodzaju i konsystencji, to umiejętność, która potrafi podnieść walory każdego dania. Kluczem do osiągnięcia perfekcyjnego rezultatu jest odpowiedni nóż, gwarantujący precyzję i efektywność pracy. A jeśli szukasz narzędzia, które sprosta nawet najbardziej wymagającym zadaniom, to ten opis jest dla Ciebie.

Niezawodność i wydajność w jednym

Prezentowany produkt został zaprojektowany z myślą o intensywnej eksploatacji w gastronomii. Wykonany z wysokiej jakości materiałów, zapewnia długą żywotność i odporność na uszkodzenia mechaniczne. Specjalna powłoka teflonowa minimalizuje tarcie, ułatwiając krojenie i zapobiegając przywieraniu produktu. To przekłada się na wyższą wydajność pracy i redukcję czasu potrzebnego na przygotowanie potraw. Gładka powierzchnia noża ułatwia również czyszczenie, co jest niezwykle ważne w higienicznych warunkach profesjonalnej kuchni.

Parametry techniczne gwarantujące precyzję

- **Kod producenta:** NT 220 – umożliwia łatwą identyfikację produktu i zamówienie ewentualnych części zamiennych.
- **Ø noża (mm):** 220 – średnica ostrza zapewnia optymalną powierzchnię roboczą do efektywnego krojenia dużych ilości sera.

Duża średnica ostrza (220 mm) jest szczególnie istotna przy pracy z krajalnicami gastronomicznymi. Zapewnia szybkie i równomierne krojenie, pozwalając na uzyskanie idealnych plasterów sera o pożądanej grubości. Jest to niezwykle ważne, gdy zależy nam na estetyce podania i spójności wizualnej potrawy.

Kompatybilność z krajalnicami RM Gastro

Nóż został specjalnie zaprojektowany do współpracy z krajalnicami RM Gastro. Idealne dopasowanie gwarantuje bezpieczeństwo użytkowania oraz maksymalną wydajność pracy. Kompatybilność ta eliminuje ryzyko uszkodzenia urządzenia lub nieprawidłowego funkcjonowania krajalnicy.

Podsumowanie – inwestycja w profesjonalizm

Wybierając nóż teflonowy NT 220, inwestujesz w niezawodne narzędzie, które znacząco ułatwi i usprawni pracę w Twojej kuchni. Jego wysoka jakość, precyzyjne wykonanie i kompatybilność z krajalnicami RM Gastro czynią go doskonałym rozwiązaniem dla profesjonalistów. Oszczędność czasu, poprawa

wydajności i estetyczne krojenie – to tylko niektóre z korzyści płynących z używania tego produktu. Pamiętaj, że w profesjonalnej gastronomii, detale decydują o sukcesie.

Podkreślamy: Nóż NT 220 jest idealnym rozwiązaniem dla serowarni, restauracji, hoteli i wszystkich placówek gastronomicznych, gdzie krojenie sera jest częstym i ważnym elementem procesu przygotowywania potraw.

...