



NT 250 Nóż teflonowy do sera do krajalnicy RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00007703

Cechy produktu

Ø noża (mm): 250

Kod producenta: NT 250

``html

Precyzja krojenia – klucz do perfekcyjnego serwowania

W profesjonalnej gastronomii, gdzie czas jest na wagę złota, a jakość serwowanych potraw kluczem do sukcesu, wybór odpowiedniego sprzętu ma fundamentalne znaczenie. Efektywność pracy i estetyka podawanych dań zależą w dużej mierze od narzędzi, jakich używamy. Szczególnie w przypadku delikatnych produktów, takich jak sery, precyzja krojenia jest absolutnie niezbędna, aby zachować ich walory smakowe i wizualne. Niedokładne cięcie może prowadzić do niepożądanego kruszenia, a w konsekwencji do strat i frustracji.

NT 250 – narzędzie dla wymagających

Poszukujesz rozwiązania, które zapewni idealne plasterki sera, niezależnie od jego rodzaju i twardości? Prezentujemy narzędzie, które sprosta nawet najwyższym wymaganiom profesjonalnych kucharzy i serowarów. Jego konstrukcja, starannie dopracowana w każdym detalu, gwarantuje nie tylko precyzyjne cięcie, ale również łatwość czyszczenia i długą żywotność. To inwestycja, która zwróci się w postaci oszczędności czasu i podniesienia standardów w Twojej kuchni.

Parametry techniczne gwarantujące wysoką wydajność

- **Kod producenta:** NT 250 – oznaczenie gwarantujące autentyczność i zgodność z najwyższymi standardami jakości.
- **Ø noża (mm):** 250 – średnica ostrza optymalnie dobrana do wydajnego krojenia szerokiej gamy serów, od miękkich i kremowych po twarde i dojrzewające.

Teflonowa powłoka to gwarancja płynnego przesuwania się sera po ostrzu, minimalizująca tarcie i zapobiegająca przywieraniu. To przekłada się na idealnie gładkie powierzchnie plastrów i ogranicza straty produktu. Wyjątkowo ostra krawędź tnąca zapewnia precyzyjne i równomierne cięcie, niezależnie od

grubości plastrów. Dodatkowo, materiał, z którego został wykonany nóż, charakteryzuje się wysoką odpornością na korozję i uszkodzenia mechaniczne, zapewniając długą żywotność nawet przy intensywnym użytkowaniu.

Kompatybilność z krajalnicą RM Gastro

Nóż NT 250 jest specjalnie zaprojektowany do współpracy z krajalnicą RM Gastro, co gwarantuje perfekcyjne dopasowanie i bezpieczeństwo użytkowania. Kompatybilność z tym modelem krajalnicy zapewnia optymalną wydajność i komfort pracy. Prosta wymiana noży umożliwia szybkie dostosowanie do różnych rodzajów produktów i utrzymanie higieny na najwyższym poziomie.

Podsumowując, nóż teflonowy NT 250 to profesjonalne rozwiązanie dla gastronomii, które zapewni precyzyjne i efektywne krojenie serów, przyczyniając się do podniesienia jakości i estetyki serwowanych dań. Jego solidna konstrukcja i wysoka jakość wykonania gwarantują długą i bezawaryjną pracę, stanowiąc opłacalną inwestycję dla każdej profesjonalnej kuchni.

...