

---

## Sitko do wilka S -12, TS-12 RM Gastro - 2mm



Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002438

---

### Cechy produktu

Ø otworu (mm): 2

---

``html

## Precyzyjna obróbka mięsa: klucz do kulinarnego sukcesu

Doskonałe rezultaty w gastronomii zależą od precyzji na każdym etapie procesu. Odpowiedni dobór narzędzi, takich jak sitka do maszynki do mięsa, ma kluczowe znaczenie dla uzyskania pożądanej tekstury i konsystencji produktów mięsnych. To właśnie dbałość o detale pozwala wyróżnić się na tle konkurencji i stworzyć dania, które zapadną w pamięć.

### Sitko do wilka – gwarancja perfekcyjnego mielenia

W profesjonalnej kuchni, gdzie czas i efektywność są na wagę złota, niezawodne wyposażenie jest absolutną koniecznością. Oferujemy Państwu produkt, który sprosta nawet najbardziej wymagającym zadaniom – sitko o precyzyjnie wykonanych otworach, gwarantujące idealne zmielenie mięsa.

Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, sitko jest odporne na korozję i uszkodzenia mechaniczne, co przekłada się na jego długą żywotność i niezawodność w codziennym użytkowaniu. To inwestycja, która zwróci się wielokrotnie, zapewniając bezproblemową pracę przez lata.

### Parametry techniczne gwarantujące profesjonalizm

- **Model:** S-12, TS-12 RM Gastro
- **Średnica otworu (Ø):** 2 mm – idealny do uzyskania delikatnej, jedwabistej konsystencji farszu, doskonałego do kielbas, pasztetów i innych wyrobów mięsnych, gdzie wymagana jest drobna struktura.
- **Materiał:** Stal nierdzewna – gwarantuje higienę, łatwość czyszczenia oraz odporność na działanie agresywnych czynników.
- **Kompatybilność:** Sprawdź specyfikację techniczną swojej maszynki do mięsa, aby upewnić się, że sitko jest z nią kompatybilne.

---

## Zastosowanie

Sitko o średnicy otworu 2 mm jest idealne do produkcji szerokiej gamy wyrobów mięsnych, takich jak:

- Kiełbasy – delikatna struktura farszu gwarantuje soczystość i doskonały smak.
- Pasztesy – drobne zmielenie mięsa zapewnia jednolitą konsystencję i aksamitną strukturę.
- Farsze do mięs – doskonale sprawdzi się przy przygotowywaniu farszu do kotletów, gołąbków i innych dań.
- Wędliny – pozwala na uzyskanie precyzyjnej struktury i konsystencji.

## Dlaczego warto wybrać nasze sitko?

Wybierając nasze sitko, inwestujesz w jakość, niezawodność i profesjonalizm. To produkt, który sprosta oczekiwaniom nawet najbardziej wymagających kucharzy, gwarantując doskonałe rezultaty i satysfakcję z pracy.

**Podsumowanie:** Sitko do wilka S-12, TS-12 RM Gastro - 2mm to niezbędne narzędzie w każdej profesjonalnej kuchni, gwarantujące precyzję i jakość obróbki mięsa. Jego solidna konstrukcja i precyzyjne wykonanie zapewnią długą i bezproblemową pracę.

...