
Sitko do wilka S -12, TS-12 RM Gastro - 3mm



Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002439

Cechy produktu

Ø otworu (mm): 3

``html

Precyzyjne przetwarzanie mięsa – klucz do kulinarnego sukcesu

W profesjonalnej kuchni, gdzie liczy się każdy detal, wybór odpowiedniego sprzętu ma fundamentalne znaczenie. Niezależnie od tego, czy przygotowujesz delikatne farsze do pierogów, czy też soczyste kielbasy, jakość użytego sprzętu bezpośrednio przekłada się na ostateczny rezultat. Kluczową rolę odgrywa tutaj precyzja procesu, a do osiągnięcia optymalnych efektów niezbędne są narzędzia gwarantujące perfekcję na każdym etapie.

Sitko do wilka – serce procesu mielenia

Sercem procesu mielenia mięsa w każdej profesjonalnej masarni czy kuchni restauracyjnej jest sitko. To właśnie ono determinuje ostateczną strukturę mielonego produktu, wpływając na jego konsystencję, wilgotność i ogólną jakość. Wybór odpowiedniego sitka to decyzja strategiczna, mająca bezpośredni wpływ na finalny produkt i zadowolenie klienta.

Nieprawidłowo dobrane sitko może skutkować niepożądanymi efektami, takimi jak zbyt gruba lub zbyt drobna struktura mięsa, nadmierna wilgotność lub suchość, co negatywnie wpływa na smak i walory sensoryczne. Dlatego tak istotne jest wybór sitka o odpowiedniej wielkości otworów, dostosowanej do specyfiki przygotowywanego dania.

Sitko do wilka S-12, TS-12 RM Gastro – 3mm: precyzja w każdym szczególe

Oferowane przez nas sitko, charakteryzujące się średnicą otworów wynoszącą 3 mm, jest idealnym rozwiązaniem dla szerokiego spektrum zastosowań. Konstrukcja z wysokiej jakości stali nierdzewnej gwarantuje trwałość, odporność na korozję i łatwość w utrzymaniu czystości – kluczowe aspekty w profesjonalnej gastronomii. Precyzyjnie wykonane otwory o jednakowej wielkości zapewniają równomierne mielenie mięsa, pozwalając uzyskać pożądaną konsystencję bez zbędnych grudek czy włókien.

Kluczowe zalety:

- **Średnica otworu: 3 mm** – uniwersalna wielkość idealna do wielu zastosowań, pozwalająca na przygotowanie różnorodnych farszów i mięs mielonych.
- **Materiał: stal nierdzewna** – gwarantuje trwałość, odporność na korozję i łatwość czyszczenia, spełniając najwyższe standardy higieny.
- **Precyzyjne wykonanie** – jednakowe otwory zapewniają równomierne mielenie i wysoką jakość finalnego produktu.
- **Kompatybilność** – sitko jest zaprojektowane do współpracy z wilkami S-12 i TS-12 RM Gastro, zapewniając optymalne dopasowanie i funkcjonalność.
- **Profesjonalna jakość** – produkt stworzony z myślą o zapewnieniu niezawodności i trwałości w intensywnej eksploatacji w gastronomii.

Inwestycja w sitko o wysokiej jakości to inwestycja w profesjonalizm i wysoką jakość oferowanych dań. Wybierz precyzję, wybierz jakość – wybierz nasze sitko do wilka.

...