
Sitko do wilka S -12, TS-12 RM Gastro - 4,5mm



Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002440

Cechy produktu

Ø otworu (mm): 4,5

``html

Precyzyjne przetwarzanie mięsa – klucz do kulinarnego sukcesu

Profesjonalna gastronomia wymaga precyzji na każdym etapie produkcji. Od starannego wyboru surowców, przez umiejętne przygotowanie, aż po finalną prezentację – każdy detal ma znaczenie. A jednym z najważniejszych elementów wpływającym na jakość i konsystencję finalnego produktu jest odpowiednie przygotowanie farszu. To właśnie tutaj, w procesie mielenia mięsa, kluczową rolę odgrywa dobór odpowiedniego narzędzia. Nieprawidłowo dobrane sitko może negatywnie wpłynąć na strukturę farszu, a co za tym idzie – na smak i walory estetyczne potrawy.

Sitko o precyzyjnie dobranym otworze – gwarancja idealnej konsystencji

Przedstawiamy rozwiązanie, które zapewni Państwu perfekcyjne rezultaty każdego dnia – sitko do wilka o średnicy otworu 4,5 mm. To precyzyjne narzędzie, stworzone z myślą o profesjonalnych kuchniach, gwarantuje optymalną wielkość zmielonych składników, idealną do przygotowania szerokiej gamy farszów. Niezależnie od tego, czy przygotowują Państwo delikatne farsze do pierogów, czy też grube, intensywne w smaku nadzienia do kielbas, nasze sitko sprosta Państwa oczekiwaniom.

Sitko do wilka S-12, TS-12 RM Gastro – 4,5 mm: Szczegółowa specyfikacja

Zaprojektowane z myślą o wytrzymałości i łatwości użytkowania, sitko charakteryzuje się:

- **Precyzyjnie wykonanym otworem o średnicy 4,5 mm:** Zapewnia idealną konsystencję farszu, dostosowaną do różnych zastosowań.
- **Kompatybilnością z modelami wilków S-12 i TS-12 RM Gastro:** Gwarantuje bezproblemową integrację z posiadanym już sprzętem.
- **Solidną konstrukcją:** Wykonane z materiałów o wysokiej odporności na korozję i uszkodzenia mechaniczne, zapewnia długą żywotność i niezawodność w codziennym użytkowaniu.
- **Łatwością czyszczenia:** Umożliwia szybkie i higieniczne utrzymanie czystości, co jest szczególnie istotne w profesjonalnej gastronomii.

Zastosowanie:

Sitko o średnicy otworu 4,5 mm jest idealne do:

- Przygotowywania farszów do kielbas, wędlin i pasztetów.
- Mielenia mięsa na kotlety mielone o delikatnej strukturze.

-
- Przygotowywania farszów do pierogów, gołąbków i innych potraw.
 - Mielenia mięsa do sosów mięsnych.

Inwestycja w sitko do wilka S-12, TS-12 RM Gastro – 4,5 mm to gwarancja niezawodności i wysokiej jakości przetwarzania mięsa. To kluczowy element wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni, który zapewni Państwu perfekcyjne rezultaty i zadowolenie klientów.

^^