



Kosz A - 1/1 RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00016769

Cechy produktu

Wymiary (mm): 290x320x200

Waga (kg): 2

Kod producenta: Kosz A - 1/1

``html

Optymalizacja procesu gotowania – klucz do sukcesu w gastronomii

Współczesna gastronomia stawia na efektywność i precyzję. Kluczem do osiągnięcia perfekcji kulinarnej jest nie tylko dobór składników i umiejętność szefa kuchni, ale również odpowiednie narzędzia. Proces przygotowywania potraw, zwłaszcza tych wymagających precyzyjnego gotowania na parze, takich jak ryż czy makaron, wymaga starannego doboru sprzętu, który zapewni równomierne podgrzewanie i idealną konsystencję finalnego produktu. Złe narzędzie może prowadzić do niepożądanych konsekwencji, od przypalenia po niedogotowanie, wpływając na jakość potrawy i zadowolenie klienta.

Kosz gastronomiczny – niezbędny element profesjonalnej kuchni

Prezentujemy rozwiązanie, które znacząco usprawni pracę w Twojej kuchni i podniesie jakość serwowanych potraw. Mowa o koszu gastronomicznym, zaprojektowanym z myślą o profesjonalnych zastosowaniach. Jego konstrukcja i parametry zostały starannie przemyślane, aby zapewnić optymalne warunki do gotowania na parze ryżu, makaronów oraz innych delikatnych produktów.

Wykonany z wysokiej jakości materiałów, kosz gwarantuje trwałość i odporność na uszkodzenia, co jest kluczowe w intensywnej eksploatacji profesjonalnej kuchni. Jego kompaktowe wymiary (290x320x200 mm) pozwalają na łatwe umiejscowienie go w nawet najmniejszych przestrzeniach roboczych, nie zaburzając organizacji i przepływu pracy. Niska waga (2 kg) ułatwia przenoszenie i manipulowanie koszem, co jest szczególnie ważne podczas intensywnego serwisu.

Standard GN 1/1 – kompatybilność i uniwersalność

Zgodność z popularnym standardem GN 1/1 sprawia, że kosz jest w pełni kompatybilny z większością urządzeń gastronomicznych, takich jak ryżowary, parowary i komory gastronomiczne. To rozwiązanie gwarantuje elastyczność i łatwość integracji z już istniejącym wyposażeniem Twojej kuchni. Uniwersalność kosza przekłada się na oszczędność czasu i minimalizację ryzyka błędów podczas pracy.

Kod producenta: Kosz A - 1/1 RM Gastro – gwarancja jakości

Kod producenta: Kosz A - 1/1 RM Gastro to gwarancja najwyższej jakości i precyzji wykonania. Produkt został stworzony z myślą o najbardziej wymagających kucharzach, którym zależy na perfekcji w każdym szczególe. Solidna konstrukcja, precyzyjne wykonanie i dbałość o detale to cechy, które wyróżniają ten kosz na tle konkurencji. Jest to inwestycja, która zwróci się w postaci oszczędności czasu, podniesienia jakości potraw i ułatwienia pracy w Twojej kuchni.

Podsumowując, kosz gastronomiczny Kosz A - 1/1 RM Gastro to niezbędny element wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni, który znacząco wpłynie na efektywność i jakość pracy.

- **Waga:** 2 kg
- **Wymiary:** 290x320x200 mm
- **Kod producenta:** Kosz A - 1/1
- **Standard:** GN 1/1
- **Zastosowanie:** Ryżowary, parowary, komory gastronomiczne

^^