



Kosz B - 2/4 RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00016770

Cechy produktu

Wymiary (mm): 140x320x200

Waga (kg): 1,5

Kod producenta: Kosz B - 2/4

``html

Optymalizacja procesu gotowania – niezbędne wyposażenie profesjonalnej kuchni

Współczesna gastronomia stawia na precyzję i efektywność. Każdy element wyposażenia, od najmniejszego utensylia po zaawansowane urządzenia, powinien przyczyniać się do usprawnienia pracy i zapewnienia najwyższej jakości dań. Właśnie dlatego kluczowe jest staranne dobranie akcesoriów, które wspomogą kucharzy w codziennych zadaniach. Precyzyjne dozowanie, optymalny czas gotowania i perfekcyjny efekt końcowy – to priorytety, które wpływają na zadowolenie gości i renomę lokalu.

Kosz B - 2/4 RM Gastro: rozwiązanie dla wymagających

Przedstawiamy produkt, który doskonale wpisuje się w filozofię nowoczesnej gastronomii. Mowa o akcesorium, które zrewolucjonizuje sposób przygotowywania potraw na bazie ryżu i makaronu. Kompaktowy rozmiar i przemyślana konstrukcja czynią go idealnym rozwiązaniem zarówno do małych, jak i dużych kuchni gastronomicznych.

Kluczowe zalety produktu:

- **Kompaktowe wymiary:** 140x320x200 mm – zajmuje minimalną ilość miejsca na blacie roboczym, co jest niezwykle istotne w przestrzeni gastronomicznej, gdzie każdy centymetr jest na wagę złota. Umożliwia efektywne wykorzystanie przestrzeni roboczej, nie zabierając miejsca na inne niezbędne narzędzia.
- **Lekka konstrukcja:** Niewielka waga – zaledwie 1,5 kg – gwarantuje wygodę użytkowania i łatwość przenoszenia. Minimalny ciężar nie obciąża nadmiernie rąk personelu, co jest ważne podczas intensywnej pracy w kuchni.
- **Solidna budowa:** Wykonany z wysokiej jakości materiałów, gwarantujących trwałość i odporność na uszkodzenia mechaniczne. To inwestycja na lata, która zwróci się w postaci bezproblemowej i długotrwałej eksploatacji.

-
- **Optymalne wymiary:** Idealnie dopasowany rozmiar do standardowych pojemników gastronomicznych i garnków, zapewniając wygodne i precyzyjne cedzenie makaronów i ryżu. Eliminuje konieczność używania dodatkowych narzędzi, co przyspiesza pracę i minimalizuje ryzyko rozlania.
 - **Kod producenta: Kosz B - 2/4.** Ułatwia identyfikację produktu i zamówienie części zamiennych w razie potrzeby.
 - **Wszechstronność:** Produkt sprawdzi się zarówno w restauracjach, barach, jak i cateringach, dzięki uniwersalności i łatwości w utrzymaniu czystości.

Podsumowanie:

Ten produkt to nie tylko praktyczne akcesorium, ale inwestycja w efektywność i jakość pracy. Dzięki niemu proces przygotowywania ryżu i makaronu stanie się szybszy, łatwiejszy i bardziej precyzyjny. Jego niewielkie wymiary, niska waga i solidna konstrukcja sprawiają, że jest to idealne rozwiązanie dla każdej profesjonalnej kuchni, która ceni sobie czas i ergonomię pracy.
