



83385 Tarcza do krojenia miękkich warzyw w plastry Halde do szatkownicy RG-100

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00022186

Cechy produktu

Kod producenta: 83385

```html

Precyzyjne krojenie miękkich warzyw to podstawa wielu kulinarnych arcydzieł. Niezależnie od tego, czy przygotowujesz delikatne carpaccio z cukinii, czy starannie ułożone warstwy w warzywnym mille-feuille, jakość krojenia ma kluczowe znaczenie dla walorów estetycznych i smakowych potrawy. Aby osiągnąć perfekcyjny rezultat, niezbędne jest zastosowanie profesjonalnego narzędzia, które zapewni równomierne i cienkie plastry, zachowując jednocześnie integralność produktu. Właśnie z myślą o takich wymaganiach powstała innowacyjna tarcza do krojenia.

## 83385 Tarcza do krojenia miękkich warzyw w plastry Halde do szatkownicy RG-100 – Precyzja w każdym cięciu

Ten niezastąpiony element wyposażenia gastronomicznego, oznaczony kodem producenta 83385, został zaprojektowany specjalnie do współpracy ze szatkownicą RG-100. Jego konstrukcja, oparta na zaawansowanych rozwiązaniach inżynierskich, gwarantuje niezawodność i długotrwałą eksploatację nawet w najbardziej wymagających warunkach profesjonalnej kuchni.

### Kluczowe cechy produktu:

- **Idealne do miękkich warzyw:** Tarcza została zaprojektowana z myślą o precyzyjnym krojeniu delikatnych warzyw, takich jak pomidory, ogórki, cukinia, czy papryka, bez ich miażdżenia czy rozrywania.
- **Równomierne plastry:** Ostrze tarczy charakteryzuje się wyjątkową ostrością i precyzyjnym kątem nachylenia, co zapewnia uzyskanie idealnie równych i cienkich plasterów o żądanej grubości.
- **Kompatybilność z RG-100:** Tarcza została stworzona specjalnie do współpracy ze szatkownicą RG-100, gwarantując bezproblemową i efektywną pracę.
- **Wysoka jakość wykonania:** Wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej, odpornej na korozję i uszkodzenia mechaniczne, zapewnia trwałość i higienę użytkowania. Łatwe czyszczenie i dezynfekcja są gwarantowane.
- **Zwiększona wydajność pracy:** Dzięki precyzyjnej konstrukcji, tarcza pozwala na znaczne skrócenie czasu przygotowania potraw, zwiększając wydajność pracy w kuchni.
- **Uniwersalność zastosowania:** Idealnie sprawdza się zarówno w profesjonalnych kuchniach restauracyjnych, jak i w zakładach przetwórstwa

---

spożywczego.

## Korzyści dla użytkownika:

Zastosowanie tarczy 83385 przekłada się na:

- **Poprawę jakości potraw:** Idealnie pokrojone warzywa to podstawa estetycznego i smakowego sukcesu każdego dania.
- **Zwiększenie efektywności pracy:** Szybkie i precyzyjne krojenie oszczędza cenny czas.
- **Podniesienie standardów higieny:** Trwała i łatwa w czyszczeniu stal nierdzewna minimalizuje ryzyko rozwoju bakterii.
- **Długi okres użytkowania:** Solidna konstrukcja gwarantuje wieloletnią, bezproblemową eksploatację.

Podsumowując, tarcza 83385 to nieodzowny element wyposażenia dla każdego profesjonalisty, który ceni sobie precyzję, wydajność i wysoką jakość wykonania. Zapewni ona niezawodne i efektywne krojenie miękkich warzyw, przyczyniając się do stworzenia kulinarnych dzieł sztuki.

...