



83383 Tarcza do krojenia miękkich warzyw w plastry Halde do szatkownicy RG-100

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00022343

Cechy produktu

Kod producenta: 83383

```html

## Precyzyjne krojenie – klucz do kulinarnego sukcesu

W profesjonalnej kuchni, gdzie liczy się nie tylko smak, ale i estetyka podania, precyzja krojenia ma kluczowe znaczenie. Niezależnie od tego, czy przygotowujesz eleganckie carpaccio z buraka, czy też delikatną sałatkę z cienkimi plasterkami ogórka, odpowiednie narzędzie pracy jest niezbędne. Prezentacja potraw to często pierwsza interakcja z klientem, a estetyczne, równomiernie pokrojone warzywa znacząco wpływają na odbiór całego dania. Dlatego też wybór odpowiedniej tarczy do szatkownicy jest decyzją, która może zadecydować o jakości i efektywności pracy w gastronomii.

## Tarcza do krojenia miękkich warzyw w plastry – perfekcja w każdym detalu

Niniejsza tarcza, oznaczona kodem producenta 83383, została specjalnie zaprojektowana do współpracy ze szatkownicą RG-100. Jej konstrukcja jest rezultatem wieloletniego doświadczenia w branży gastronomicznej i została przetestowana pod kątem wydajności, trwałości i bezpieczeństwa. Wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej, gwarantuje nie tylko długotrwałą eksploatację, ale również łatwość czyszczenia i higienę pracy – aspekty niezwykle istotne w przestrzeni gastronomicznej.

Ostrza tarczy zostały zaprojektowane z myślą o krojeniu miękkich warzyw, takich jak: ogórki, pomidory, buraki, czy też cukinie. Ich specjalny profil zapewnia uzyskanie cienkich, równych plastrów o idealnej grubości, co jest szczególnie ważne przy przygotowywaniu dania wymagające precyzyjnego ułożenia składników. Unikatowa geometria ostrzy minimalizuje straty produktu i zapobiega jego rozdrabnianiu, zapewniając maksymalną wydajność pracy.

## Kluczowe zalety produktu 83383:

- **Kompatybilność:** Doskonale współpracuje ze szatkownicą RG-100, gwarantując bezproblemową pracę.
- **Wysoka jakość wykonania:** Wykonana z wytrzymałej stali nierdzewnej, odpornej na korozję i uszkodzenia mechaniczne.
- **Precyzja krojenia:** Zapewnia uzyskanie cienkich, równych plastrów o idealnej grubości.

- 
- **Łatwość czyszczenia:** Gładka powierzchnia ułatwia utrzymanie higieny, co jest niezwykle ważne w gastronomii.
  - **Wysoka wydajność:** Minimalizuje straty produktu, przyspieszając proces przygotowywania potraw.
  - **Bezpieczeństwo:** Konstrukcja tarczy zapewnia bezpieczne użytkowanie, minimalizując ryzyko obrażeń.

**Podsumowanie:** Tarcza 83383 to profesjonalne narzędzie, które podniesie jakość i efektywność pracy w każdej kuchni. Jej precyzja, trwałość i łatwość użytkowania sprawia, że stanie się nieodłącznym elementem wyposażenia, gwarantując perfekcyjne krojenie miękkich warzyw i niepowtarzalną prezentację potraw.

Kod producenta: 83383

^^