



## S1 Tarcza do plastrów Red Fox

Producent: Red Fox

Nr referencyjny: 00002218

### Cechy produktu

Kod producenta: S1

``html

Precyzja krojenia to podstawa w każdej profesjonalnej kuchni. Bez względu na to, czy przygotowujesz eleganckie carpaccio, czy też szybkie porcje sałatki, jakość plastrów ma kluczowe znaczenie dla efektu końcowego. Nieprawidłowo naostrzone noże, a co za tym idzie, nieprecyzyjne cięcia, mogą wpłynąć negatywnie na estetykę dania i jego walory smakowe. Dlatego też, wybór odpowiednich akcesoriów ma ogromne znaczenie dla efektywnej i profesjonalnej pracy.

## Tarcze – klucz do perfekcyjnych plastrów

W kontekście profesjonalnego krojenia, tarcze do urządzeń gastronomicznych odgrywają rolę kluczową. To właśnie one determinują grubość, jednolitość i precyzję płaskich lub fasonowych plastrów. Ich jakość bezpośrednio przekłada się na wydajność pracy, a także na jakość finalnego produktu.

## S1 – Tarcza do plastrów Red Fox: Specyfikacja i zastosowanie

Kod producenta: S1. Ta niezwykle trwała tarcza, zaprojektowana z myślą o intensywnej eksploatacji, jest doskonałym przykładem wytrzymałego i precyzyjnego narzędzia do profesjonalnego krojenia. Jej konstrukcja gwarantuje wyjątkową ostrość i długotrwałą efektywność. Red Fox – marka znana z solidnych rozwiązań, zapewnia tutaj gwarancję najwyższej jakości.

### Najważniejsze cechy S1 Tarczy do plastrów Red Fox:

- **Wyjątkowa trwałość:** Konstrukcja z wysokiej jakości stali nierdzewnej gwarantuje odporność na korozję i długotrwałą ostrość, minimalizując częstotliwość wymiany.
- **Precyzyjne cięcie:** Ostrze zaprojektowane z dbałością o detale zapewnia idealnie gładkie i równe plastry, niezależnie od twardości krojonego produktu.
- **Kompatybilność:** Sprawdź przed zakupem, czy tarcza S1 jest kompatybilna z Twoim urządzeniem. Szczegółowe informacje znajdują się w dokumentacji technicznej producenta.

- 
- **Bezpieczeństwo:** Zastosowane materiały i precyzyjna obróbka zapewniają bezpieczeństwo użytkowania, redukując ryzyko uszkodzeń i wypadków.
  - **Łatwość czyszczenia:** Powierzchnia łatwa do czyszczenia, utrzymania higieny w profesjonalnej kuchni.
  - **Optymalizacja procesu:** S1 Red Fox znacznie usprawnia pracę, skracając czas krojenia i zwiększając wydajność.

**Podsumowanie:**

Inwestycja w profesjonalne narzędzia, takie jak tarcza S1 Red Fox, to inwestycja w jakość, wydajność i bezpieczeństwo pracy w gastronomii. Wybierz najlepsze rozwiązania, aby zadbać o standard i jakość serwowanych dań.

^^