



E3 Tarcza do plastrów Red Fox

Producent: Red Fox

Nr referencyjny: 00002211

Cechy produktu

Kod producenta: E3

``html

Precyzja cięcia, efektywność pracy i dbałość o detale – to fundamenty profesjonalnej gastronomii. Dla kucharzy, którzy cenią sobie jakość i wydajność, stworzono innowacyjne rozwiązanie, które podnosi standardy przygotowywania potraw na zupełnie nowy poziom.

Efektywność w każdym kroju: Tarcza E3 do plastrów Red Fox

W świecie gastronomii, gdzie czas to pieniądz, a estetyka ma kluczowe znaczenie, wybór odpowiednich narzędzi jest niezwykle istotny. Prezentowany produkt, oznaczony kodem producenta E3, jest idealnym przykładem sprzętu, który spełnia najwyższe wymagania. Mowa o tarczy do plastrów, dedykowanej urządzeniom Red Fox, zaprojektowanej z myślą o maksymalnej wydajności i precyzji krojenia.

Konstrukcja i materiały: Trwałość i precyzja

Tarcza E3 została wykonana z najwyższej jakości stali nierdzewnej, charakteryzującej się wyjątkową odpornością na korozję i ścieranie. To gwarancja długiej żywotności, nawet przy intensywnym użytkowaniu w profesjonalnej kuchni. Specjalna obróbka powierzchni zapewnia optymalną ostrość ostrzy, co przekłada się na precyzyjne i czyste cięcie, bez zgniatania lub rozrywania plastrów. Geometryczna precyzja wykonania tarczy minimalizuje wibracje podczas pracy, co wpływa na komfort użytkowania i wydłuża żywotność urządzenia.

Zastosowanie: Szeroki zakres możliwości

Tarcza E3 doskonale sprawdza się w krojeniu szerokiego asortymentu produktów, takich jak mięsa, wędliny, sery i warzywa. Jej uniwersalność czyni ją niezastąpionym elementem wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni, niezależnie od jej wielkości czy specyfiki. Ostrza o odpowiednio zaprojektowanym kącie zapewniają równomierne plasterki o pożądanej grubości, niezależnie od twardości krojonego produktu.

Zalety tarczy E3: Podsumowanie kluczowych korzyści

- **Wysoka jakość stali nierdzewnej:** Gwarancja odporności na korozję i długotrwałego użytkowania.
- **Precyzyjne ostrza:** Czyste cięcie bez zgniatania i rozrywania produktów.
- **Optymalna geometria:** Minimalizacja wibracji podczas pracy dla zwiększenia komfortu i trwałości.
- **Uniwersalność:** Idealna do krojenia mięsa, wędlin, serów i warzyw.
- **Kompatybilność z urządzeniami Red Fox:** Zapewnia idealne dopasowanie i sprawne działanie.

Podsumowując, tarcza E3 to inwestycja w efektywność, precyzję i trwałość. Jej zastosowanie w profesjonalnej gastronomii to gwarancja satysfakcji zarówno dla kucharzy, jak i ich klientów. Wybierając tarczę E3, inwestujesz w jakość i profesjonalizm, który odzwierciedli się w jakości serwowanych potraw.

...