

Szczypce do pieczywa, L 220 mm Stalgast 421050

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 421050

Cechy produktu

Długość (mm): 220
Marka: Stalgast

Profesjonalne narzędzie do serwowania pieczywa – niezbędnik każdej restauracji

Wyposażenie profesjonalnej kuchni to nie tylko zaawansowane urządzenia gastronomiczne, ale również szereg detali, które wpływają na efektywność pracy i komfort obsługi gości. Wśród tych detali kluczową rolę odgrywają szczypce – niewielkie, ale niezwykle ważne narzędzie, zapewniające higieniczne i sprawne podawanie różnych elementów posiłku. Prezentowany model, o długości 220 mm, stanowi doskonały przykład jakości i funkcjonalności, spełniając najwyższe standardy branżowe.

Niezawodność i ergonomia w służbie profesjonalizmu

Konstrukcja szczypiec została starannie zaprojektowana z myślą o intensywnym użytkowaniu w warunkach gastronomicznych. Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, odznaczają się wytrzymałością i odpornością na korozję, zapewniając długą żywotność nawet przy częstym myciu w zmywarkach przemysłowych. Powierzchnia jest gładka i łatwa w czyszczeniu, minimalizując ryzyko gromadzenia się zanieczyszczeń i bakterii – kluczowy aspekt higieny w gastronomii.

Ergonomiczny kształt uchwytów zapewnia pewny i wygodny chwyt, minimalizując zmęczenie rąk nawet przy długiej pracy. Precyzyjne zakończenia szczypiec umożliwiają bezpieczne i delikatne chwytanie kawałków pieczywa, zapobiegając ich uszkodzeniu lub kruszeniu. To szczególnie ważne w kontekście serwowania delikatnych bułeczek, ciast lub chrupiących bagietek.

Szczegóły techniczne – gwarancja jakości

- **Producent:** Stalgast
- **Numer katalogowy:** 421050
- **Materiał:** Stal nierdzewna
- **Długość:** 210 mm

- **Zastosowanie:** Serwowanie pieczywa, przekąsek
- **Nadaje się do mycia w zmywarkach przemysłowych:** Tak

Doskonały wybór dla profesjonalistów

Szczypce do pieczywa Stalgast 421050 to nieodzowny element wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni, restauracji lub kawiarni. Ich wysoka jakość, ergonomia i funkcjonalność przełożą się na efektywną i higieniczną pracę, a długi czas użytkowania zwróci się w postaci oszczędności kosztów.

Zapewnienie gościom wysokiego standardu obsługi to klucz do sukcesu w gastronomii. Drobne, ale ważne detale, takie jak prezentowane szczypce, stanowią element tego klucza, budząc zaufanie i dodając profesjonalizmu w każdym detali.