



## Radelko do pizzy radelko Hendi 617021

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 617021

### Cechy produktu

Średnica (mm): 90x120

``html

## Precyzyjne cięcie, perfekcyjny smak – klucz do sukcesu każdej pizzerii

W świecie gastronomii, gdzie detale decydują o sukcesie, wybór odpowiedniego narzędzia ma fundamentalne znaczenie. Szczególnie w przypadku pizzy, dania cenionego za swoją prostotę i zarazem nieskończoną różnorodność smakową, precyzja krojenia ma ogromne znaczenie dla estetyki i komfortu konsumpcji. Nie chodzi tylko o podzielenie placka na kawałki – chodzi o stworzenie idealnego, apetycznie wyglądającego produktu końcowego, który zachwyci nawet najbardziej wymagających gości.

## Radelko Hendi 617021 – profesjonalne narzędzie dla wymagających kucharzy

Prezentujemy narzędzie, które podnosi jakość krojenia pizzy na zupełnie nowy poziom. Zaprojektowane z myślą o intensywnym użytkowaniu w profesjonalnych kuchniach, radelko Hendi 617021 charakteryzuje się solidną konstrukcją i niezrównaną wydajnością. Jego ergonomiczny kształt zapewnia komfort pracy nawet przy długotrwałym użytkowaniu, minimalizując ryzyko zmęczenia ręki i nadgarstka. To kluczowy element dla utrzymania wysokiego tempa pracy w trakcie szczytu godzin.

Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, radelko jest odporne na korozję i uszkodzenia mechaniczne, co gwarantuje długotrwałą eksploatację i zwrot z inwestycji. Powierzchnia ostrza poddana została specjalnej obróbce, zapewniając precyzyjne i czyste cięcie bez kruszenia ciasta czy przyklejania się sera. To przełoży się bezpośrednio na estetykę podawanych porcji i zadowolenie klienta.

## Parametry techniczne – gwarancja jakości i funkcjonalności

- **Średnica ostrza:** 90x120 mm – optymalne wymiary zapewniające szybkie i efektywne krojenie pizzy o różnych średnicach.
- **Materiał:** Wysokiej jakości stal nierdzewna – odporność na korozję i uszkodzenia, zapewniająca długoletnią eksploatację.
- **Ergonomiczny kształt:** Komfort użytkowania nawet przy długotrwałej pracy, minimalizując ryzyko zmęczenia.

- 
- **Ostrza precyzyjnie naostrzone:** Czysty i precyzyjny nacięcie bez kruszenia składników, podnoszące estetykę podawanych porcji.

**Podsumowanie:** Radełko Hendi 617021 to inwestycja w jakość, wydajność i komfort pracy. To niezbędne narzędzie dla każdej pizzerii, restauracji i lokalu gastronomicznego dbającego o najwyższą jakość serwowanych dań. Zapewnia precyzyjne cięcie, minimalizuje straty i podnosi prestiż lokalu. Wybór radełka Hendi 617021 to gwarancja satysfakcji zarówno dla kucharzy, jak i klientów.

**Ważne:** Regularne czyszczenie i odpowiednia konserwacja przedłużają żywotność radełka i gwarantują utrzymanie wysokiej jakości krojenia.

...