



## K 1/2 -13T Kosz do frytownic Red Fox

Producent: Red Fox

Nr referencyjny: 00027357

### Cechy produktu

Wymiary (mm): 135x295x100

Waga (kg): 0,8

Kod producenta: K 1/2 -13T

Do modelu: K 1/2 -13 l TOP / 15 l

``html

## Optimalizacja procesu smażenia – klucz do sukcesu gastronomicznego

Współczesna gastronomia stawia na precyzję i efektywność. Kluczem do osiągnięcia perfekcyjnego smaku i chrupkości potraw, zwłaszcza tych głęboko smażonych, jest dobór odpowiedniego sprzętu. Niezwykle istotny jest element, który choć pozornie niepozorny, ma ogromny wpływ na cały proces – kosz do frytownicy. Precyzyjne wykonanie, odpowiednie wymiary i dobór materiałów to gwarancja idealnego rezultatu.

### Precyzyjne wymiary dla doskonałego smażenia

Zastosowanie kosza o optymalnych wymiarach jest kluczowe dla uzyskania równomiernie usmażonych produktów. Kosz o wymiarach 135 x 295 x 100 mm (dł. x szer. x wys.) jest perfekcyjnie dopasowany do modeli frytownic K 1/2 -13 l TOP / 15 l, gwarantując efektywne wykorzystanie przestrzeni roboczej. Unikniemy w ten sposób przepełnienia, co mogłoby prowadzić do nierównomiernego smażenia i obniżenia jakości finalnego produktu. Solidna konstrukcja zapewnia stabilność kosza podczas zanurzania i wyjmowania z gorącego tłuszczu, minimalizując ryzyko wypadnięcia smażonych produktów.

### Lekkość i ergonomia – komfort pracy w kuchni

Waga kosza wynosząca zaledwie 0,8 kg to aspekt, który doceni każdy kucharz. Lekka konstrukcja zmniejsza obciążenie rąk i nadgarstków, zapewniając komfort pracy nawet podczas intensywnego użytkowania. Ergonomiczny kształt ułatwia chwytanie i manipulowanie koszem, minimalizując ryzyko poparzeń. To kluczowe elementy, wpływające na wydajność pracy i zadowolenie personelu.

### Kompatybilność i wysoka jakość – gwarancja długiego użytkowania

Kosz o kodzie producenta K 1/2 -13T jest dedykowany do konkretnych modeli frytownic, gwarantując idealne dopasowanie i bezproblemową eksploatację. Wykonany z wysokiej jakości materiałów, odpornych na wysokie temperatury i wielokrotne mycie, zapewnia długotrwałe użytkowanie bez utraty funkcjonalności. Inwestycja w ten kosz to gwarancja stabilności i niezawodności procesu smażenia.

### Podsumowanie – kluczowe korzyści

- **Idealne wymiary:** 135 x 295 x 100 mm – optymalne dla frytownic K 1/2 -13 l TOP / 15 l.

- 
- **Niska waga:** 0,8 kg – komfort i ergonomia pracy.
  - **Wysoka jakość wykonania:** trwałość i odporność na uszkodzenia.
  - **Pełna kompatybilność:** dedykowany do konkretnych modeli frytownic.
  - **Kod producenta:** K 1/2 -13T – łatwa identyfikacja i zamówienie części zamiennych.

Wybierając kosz do frytownicy K 1/2 -13T, inwestujesz w profesjonalne rozwiązanie, które podniesie jakość smażonych potraw i komfort pracy w Twojej kuchni. Zapewnij sobie optymalne warunki do tworzenia kulinarnych arcydzieł.

...