



## Nóż do wilka TS-12D RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002458

### Cechy produktu

``html

Precyzja cięcia, efektywność pracy, ergonomia – to fundamenty, na których opiera się nowoczesna gastronomia. Wybór odpowiedniego narzędzia ma kluczowe znaczenie dla jakości finalnego produktu i komfortu pracy personelu. W intensywnym środowisku restauracyjnym czy zakładu przetwórstwa mięsa, nawet najmniejsze ułatwienie przekłada się na znaczącą poprawę wydajności.

## Nóż do maszynki do mięsa – klucz do perfekcyjnego farszu

Właściwe przygotowanie farszu to podstawa udanej potrawy. A to z kolei zależy od jakości użytego sprzętu. Nieodpowiedni nóż może prowadzić do nierównomiernego mielenia, uszkodzenia mięsa, a w efekcie – do obniżenia walorów smakowych i estetycznych gotowego dania. Dlatego wybór noża do maszynki jest decyzją, od której zależy nie tylko jakość produktu, ale również czas pracy i komfort kucharza.

## Nóż do wilka TS-12D RM Gastro – precyzja w każdym detalu

Prezentujemy nóż TS-12D RM Gastro, zaprojektowany z myślą o profesjonalistach. Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej, charakteryzuje się wyjątkową twardością i odpornością na korozję. Oznacza to długą żywotność i niezawodność nawet przy intensywnym użytkowaniu w wymagających warunkach gastronomicznych. Specjalnie zaprojektowany profil ostrza gwarantuje precyzyjne cięcie, minimalizując ryzyko uszkodzenia włókien mięsa i zapewniając optymalną strukturę farszu.

### Parametry techniczne gwarantujące wydajność:

- **Materiał:** Wysokiej jakości stal nierdzewna – odporna na korozję i zużycie, gwarantująca długotrwałą eksploatację.
- **Ostrze:** Precyzyjnie wyprofilowane, zapewniające równomierne mielenie i minimalizujące straty produktu.
- **Trwałość:** Konstrukcja noża gwarantuje wysoką odporność na uszkodzenia mechaniczne, co przekłada się na długi okres użytkowania.
- **Kompatybilność:** Nóż TS-12D RM Gastro jest zaprojektowany do współpracy z szeroką gamą maszynek do mięsa, gwarantując uniwersalność zastosowania.

- 
- **Łatwość czyszczenia:** Gładka powierzchnia noża ułatwia czyszczenie i utrzymanie higieny, co jest niezwykle ważne w przemyśle gastronomicznym.

**Podsumowanie:** Nóż TS-12D RM Gastro to inwestycja w jakość i wydajność. Jego solidna konstrukcja, precyzyjne wykonanie i łatwość konserwacji sprawiają, że jest idealnym rozwiązaniem dla profesjonalnych kuchni i zakładów przetwórstwa mięsa. Zapewnia on nie tylko perfekcyjne mielenie mięsa, ale również przyczynia się do optymalizacji procesu pracy i redukcji kosztów związanych z wymianą zużytych narzędzi.

*Wybierz jakość. Wybierz wydajność. Wybierz TS-12D RM Gastro.*

...