



## Sitko do wilka TE-22D, TS-22D RM Gastro - 2mm

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002481

### Cechy produktu

Ø otworu (mm): 2

``html

## Precyzyjna obróbka mięsa – klucz do kulinarnego sukcesu

W profesjonalnej kuchni, gdzie liczy się każdy detal, jakość sprzętu ma fundamentalne znaczenie. Wybór odpowiednich narzędzi wpływa nie tylko na efektywność pracy, ale także na finalny smak i konsystencję potraw. Szczególnie istotne jest to w przypadku obróbki mięsa, gdzie precyzja i równomierność są niezbędne do uzyskania pożądaných rezultatów. Właśnie dlatego warto zwrócić uwagę na detale, które często decydują o sukcesie kulinarnym.

## Sitko do wilka mięso mielonego – niezawodne narzędzie dla wymagających kucharzy

Prezentujemy sitko o średnicy otworu 2 mm, zaprojektowane z myślą o najwyższych standardach gastronomicznych. Model TE-22D, TS-22D RM Gastro to komponent o solidnej konstrukcji, zapewniający niezawodność i długą żywotność nawet przy intensywnym użytkowaniu. Idealnie nadaje się do maszynek do mięsa o odpowiedniej budowie, gwarantując precyzyjną i równomierną strukturę mielonego mięsa.

## Parametry techniczne – gwarancja jakości i wydajności

- **Ø otworu (mm): 2** – zapewnia drobną strukturę mielonego mięsa, idealną do wyrobu wędlin, pasztetów i innych wyrobów mięsnych wymagających delikatnej konsystencji.
- **Kompatybilność:** Model jest kompatybilny z szeroką gamą maszynek do mięsa RM Gastro (sprawdź szczegółową specyfikację przed zakupem).
- **Materiał:** Wykonane z wysokiej jakości materiałów odpornych na korozję i zużycie, co gwarantuje długą żywotność i niezawodność produktu.
- **Łatwość czyszczenia:** Konstrukcja sitka zapewnia łatwe i szybkie czyszczenie, minimalizując czas potrzebny na konserwację.
- **Trwałość:** Solidna konstrukcja gwarantuje odporność na deformację i uszkodzenia mechaniczne, co przekłada się na długi czas użytkowania.

---

## Korzyści dla profesjonalnej kuchni

Zastosowanie sitka TE-22D, TS-22D RM Gastro o średnicy otworu 2 mm to inwestycja w jakość i efektywność pracy. Precyzyjnie zmielone mięso zapewnia lepszą strukturę wyrobów mięsnych, wpływa na ich smak i wygląd. Solidna konstrukcja gwarantuje długą żywotność urządzenia, a łatwość czyszczenia skraca czas poświęcony na konserwację. Wybierając ten produkt, inwestujesz w niezawodne narzędzie, które ułatwi Codzienną pracę i pozwoli osiągnąć najwyższe standardy kulinarne.

**Podsumowanie:** Sitko do wilka TE-22D, TS-22D RM Gastro – 2mm to niezbędny element w każdej profesjonalnej kuchni ceniącej jakość i precyzję. Jego solidna konstrukcja, łatwość użycia i czyszczenia czynią go nieodzownym narzędziem dla wymagających kucharzy.

\*\*\*