



Nóż do wilka TS-32D RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002515

Cechy produktu

``html

Precyzja cięcia, efektywność pracy, długotrwała wytrzymałość – to fundamenty, na których opiera się profesjonalna obróbka mięsa. W kuchni, gdzie liczy się każda sekunda, a jakość produktu jest priorytetem, wybór odpowiedniego narzędzia ma kluczowe znaczenie. Mówimy tu o narzędziu, które zrewolucjonizuje Twój proces mielenia, znacznie go usprawniając i podnosząc na wyższy poziom.

Nóż TS-32D RM Gastro – Inżynieria Precyzji w Świecie Gastronomii

Ten niezwykle nóż, przeznaczony do maszynki do mięsa, to szczytowe osiągnięcie w dziedzinie obróbki mięsa. Zaprojektowany z myślą o profesjonalistach, spełnia najwyższe standardy jakościowe i zapewnia niezrównaną wydajność. Nie jest to zwykłe ostrze – to precyzyjny instrument, który transponuje surowiec w produkt finalny z chirurgiczną dokładnością.

Materiały najwyższej klasy – gwarancja trwałości

Wykonany z wysokowęglowej stali nierdzewnej, nóż TS-32D RM Gastro charakteryzuje się wyjątkową twardością i odpornością na korozję. To gwarancja długotrwałej eksploatacji, nawet w najbardziej wymagających warunkach gastronomicznych. Specjalna obróbka cieplna gwarantuje optymalną twardość ostrza, minimalizując ryzyko jego uszkodzenia podczas intensywnej pracy. Powłoka zapobiegająca przyleganiu mięsa minimalizuje straty produktu i ułatwia czyszczenie, co przekłada się na oszczędność czasu i wysiłku.

Ergonomiczny design – komfort i efektywność

Konstrukcja noża została starannie przemyślana pod kątem ergonomii. Optymalnie dobrany kształt i rozmiar zapewniają komfort pracy, nawet podczas długich godzin w kuchni. Precyzyjnie wyprofilowane ostrze gwarantuje płynne i efektywne cięcie, minimalizując wysiłek i zwiększając wydajność. Rękojeść zapewnia pewny chwyt, zapobiegając poślizgnięciom i zapewniając bezpieczeństwo pracy.

Specyfikacja Techniczna – dla profesjonalistów

- **Materiał:** Wysokowęglowa stal nierdzewna
- **Obróbka cieplna:** Zapewniająca optymalną twardość i wytrzymałość
- **Powłoka:** Zapobiegająca przyleganiu mięsa
- **Design:** Ergonomiczny, zapewniający komfort i bezpieczeństwo pracy
- **Kompatybilność:** Z szeroką gamą maszynek do mięsa
- **Łatwość czyszczenia:** Minimalizuje czas potrzebny na konserwację

Podsumowanie: Nóż TS-32D RM Gastro to inwestycja w jakość, wydajność i trwałość. Jest to nieodzowny element wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni, gwarantujący bezkompromisową jakość obróbki mięsa. Jego wytrzymałość, ergonomiczny design i precyzja cięcia przekładają się na znaczne oszczędności czasu i efektywność pracy, co w gastronomii ma niebagatelne znaczenie. Wybierając nóż TS-32D RM Gastro, inwestujesz w przyszłość swojej firmy.

...