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



Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002472

Cechy produktu

Ø otworu (mm): 2

```html

## Precyzyjna obróbka mięsa – klucz do kulinarnego sukcesu

W profesjonalnej kuchni, gdzie liczy się nie tylko smak, ale również perfekcja wykonania, dobór odpowiedniego sprzętu ma kluczowe znaczenie. Proces przygotowania farszów, pasztetów czy innych wyrobów mięsnych wymaga często precyzyjnego rozdrabniania, a to z kolei zależy od właściwego doboru narzędzi. Kluczem do uzyskania idealnej konsystencji jest odpowiednie sitko do maszynki do mięsa, gwarantujące pożądaną wielkość mielonych składników.

## Sitko TE-22, TS-22 RM Gastro – gwarancja precyzji w Twojej kuchni

Wybierając sitko o odpowiedniej wielkości otworów, zyskujesz pełną kontrolę nad procesem produkcji. Zapewnisz sobie spójność struktury finalnego produktu, wpływasz na jego teksturę i walory smakowe. Nieprawidłowo dobrane sitko może skutkować zbyt grubym lub zbyt drobnym zmieleniem, co negatywnie wpłynie na jakość i walory sensoryczne potrawy.

Prezentowane sitko, charakteryzuje się **średnicą otworów wynoszącą 2 mm**. To parametr idealny do przygotowania szerokiej gamy wyrobów mięsnych. Dzięki temu sitku uzyskasz farsz o delikatnej, a zarazem zwartej konsystencji, idealny do produkcji kiełbas, pasztetów, a nawet niektórych rodzajów wędlin. Precyzyjne wykonanie gwarantuje równomierne mielenie, co przekłada się na lepszą jakość końcowego produktu.

## Kluczowe atuty sitka TE-22, TS-22 RM Gastro – Ø 2 mm:

- **Precyzyjna wielkość otworów (2 mm):** zapewnia idealną konsystencję farszu, dostosowaną do różnych rodzajów mięs i receptur.
- **Wysoka jakość wykonania:** sitko wykonane jest z trwałych materiałów, odpornych na korozję i zużycie, gwarantując długą żywotność.
- **Łatwość czyszczenia:** gładka powierzchnia sitka ułatwia utrzymanie higieny i minimalizuje ryzyko gromadzenia się resztek mięsa.
- **Kompatybilność:** sitko zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z maszynami do mięsa z linii RM Gastro, zapewniając idealne dopasowanie i

---

bezproblemową pracę.

- **Profesjonalne zastosowanie:** idealne rozwiązanie dla restauracji, zakładów przetwórstwa mięsnego, a także dla wymagających kucharzy domowych.

## Podsumowanie

Sitko do wilka TE-22, TS-22 RM Gastro –  $\varnothing$  2 mm to niezbędny element wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni. Gwarantuje precyzję obróbki mięsa, wpływa na jakość finalnego produktu i zapewnia komfort pracy. Jego trwałość i łatwość czyszczenia to dodatkowe atuty, które docenią zarówno profesjonaliści, jak i amatorzy kulinarnych wyzwań. Inwestycja w ten produkt to gwarancja sukcesu i satysfakcji z przygotowywanych potraw.

...