Nóż do wilka TE-22, TS-22 RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002483

Cechy produktu

Precyzja krojenia, efektywność pracy, długotrwała wytrzymałość – to cechy, które definiują profesjonalny sprzęt gastronomiczny. W codziennej rzeczywistości kuchni, gdzie liczy się każda sekunda, a jakość wykonania decyduje o sukcesie, wybór odpowiednich narzędzi jest kluczowy. Szczególnie istotne jest to w przypadku obróbki mięsa, gdzie precyzyjne i szybkie krojenie jest warunkiem sine qua non dla uzyskania pożądanej konsystencji i jakości finalnego produktu.

Nóż do maszynki do mięsa – kluczowy element wydajnej produkcji

Wybór odpowiedniego noża do maszynki do mięsa to inwestycja w efektywność i jakość procesu produkcji. Niewłaściwy nóż może prowadzić do niejednorodnej struktury farszu, trudności w pracy urządzenia, a nawet uszkodzenia mechanizmu. Dlatego też, profesjonalne narzędzia, zaprojektowane z myślą o intensywnym użytkowaniu, są niezbędne w każdej profesjonalnej kuchni.

Nóż TE-22, TS-22 RM Gastro – gwarancja jakości i wydajności

Prezentowany nóż, oznaczony jako TE-22, TS-22 RM Gastro, został stworzony z myślą o spełnieniu najwyższych wymagań gastronomii. Wykonany z wysokogatunkowej stali nierdzewnej, charakteryzuje się wyjątkową twardością i odpornością na korozję. To gwarancja długotrwałej eksploatacji nawet w najbardziej wymagających warunkach.

- **Ostrza wykonane z wysokowęglowej stali nierdzewnej:** Zapewniają niezrównaną ostrość i trwałość, minimalizując ryzyko stępienia i gwarantując precyzyjne krojenie mięsa, niezależnie od jego rodzaju i twardości.
- **Optymalny kąt ostrza:** Precyzyjnie zaprojektowany kąt ostrza zapewnia efektywne i równomierne krojenie, minimalizując straty produktu i gwarantując wysoką jakość farszu.
- **Solidna konstrukcja:** Nóż został zaprojektowany z myślą o intensywnym użytkowaniu. Solidna konstrukcja i staranne wykonanie gwarantują niezawodność i długą żywotność.
- **Łatwość czyszczenia:** Gładka powierzchnia noża ułatwia czyszczenie i dezynfekcję, minimalizując ryzyko rozwoju bakterii i zapewniając spełnienie najwyższych standardów higieny.
- **Kompatybilność:** Nóż TE-22, TS-22 RM Gastro jest kompatybilny z szeroką gamą maszynkek do mięsa, co zapewnia wszechstronność zastosowania.

Podsumowanie: Inwestując w nóż TE-22, TS-22 RM Gastro, inwestujesz w jakość, wydajność i długotrwałą eksploatację. To niezbędny element wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni, który zdecydowanie wpłynie na efektywność pracy i jakość finalnego produktu. Wybierz profesjonalizm, wybierz TE-22, TS-22 RM Gastro.

Uwaga: *Przed użyciem zapoznaj się z instrukcją obsługi maszynki do mięsa.*