

---

## Sitko do wilka TS-32 RM Gastro - 8mm



Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002508

### Cechy produktu

---

Ø otworu (mm): 8

---

``html

Precyzja w gastronomii to podstawa sukcesu. Niezależnie od tego, czy tworzysz klasyczne farsze mięsne, czy eksperymentujesz z nowoczesnymi kompozycjami, jakość składników i precyzja ich obróbki wpływają bezpośrednio na smak i konsystencję finalnego dania. Wybór odpowiedniego sprzętu to kluczowy element tego procesu, a detale, które wydają się nieistotne, często decydują o efekcie końcowym.

## Sitko do wilka – serce procesu

W sercu każdej profesjonalnej kuchni znajduje się sprzęt umożliwiający wydajną i precyzyjną obróbkę produktów. Maszynka do mięsa, zwana również wilkiem, jest jednym z takich urządzeń. Jednak jej efektywność w dużej mierze zależy od dobranych akcesoriów. To właśnie tutaj wkracza element, który pozwala na uzyskanie pożądanej struktury farszu, nadając mu unikalne walory teksturalne.

## Sitko do wilka TS-32 RM Gastro – 8mm: precyzja w każdym detalu

Model TS-32 RM Gastro to przykład wysokiej jakości akcesorium, które spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagających kucharzy. Jego kluczową cechą jest średnica otworów, wynosząca **8 mm**. To parametr, który należy starannie dobrać w zależności od rodzaju mięsa i zamierzonego efektu. Większe otwory sprawdzą się w przypadku farszów o grubszej strukturze, podczas gdy mniejsze umożliwią uzyskanie bardziej jednolitej masy.

Konstrukcja sitka została zaprojektowana z myślą o wytrzymałości i łatwości czyszczenia. Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, jest odporne na korozję i uszkodzenia mechaniczne, gwarantując długą żywotność nawet w warunkach intensywnej eksploatacji. Gładka powierzchnia ułatwia usuwanie resztek mięsa, minimalizując czas poświęcony na mycie i dezynfekcję. To istotny aspekt w kontekście utrzymania standardów higieny w gastronomii.

### Kluczowe zalety:

- **Średnica otworów: 8 mm** - idealne do średnio-grubych farszów, zapewniając optymalną konsystencję.

- 
- **Wytrzymała stal nierdzewna** - odporność na korozję i uszkodzenia mechaniczne, gwarantująca długą żywotność.
  - **Łatwe czyszczenie** - gładka powierzchnia minimalizuje czas poświęcony na mycie i dezynfekcję.
  - **Kompatybilność** - sprawdza się z wieloma modelami maszynek do mięsa.
  - **Profesjonalna jakość** - zapewnia wysoką wydajność i precyzję w pracy.

Podsumowując, sitko do wilka TS-32 RM Gastro – 8mm to inwestycja w jakość, która przełoży się na wyższą efektywność pracy i doskonały smak potraw. Jest to nieodzowny element wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni, doceniany zarówno przez doświadczonych kucharzy, jak i adeptów sztuki kulinarnej. Zastosowanie odpowiedniego sitka pozwala na precyzyjną kontrolę nad strukturą farszu, co przekłada się na unikalne walory smakowe i teksturalne dań.

\*\*\*