
Nóż do wilka TS-32 RM Gastro



Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002516

Cechy produktu

Precyzja cięcia, wydajność pracy i długoletnia trwałość – to cechy, które poszukują profesjonalści w branży gastronomicznej. W codziennej, intensywnej pracy, gdzie liczy się każda sekunda, a jakość produktu jest na pierwszym miejscu, wybór odpowiedniego sprzętu ma kluczowe znaczenie. Nieodpowiedni nóż może nie tylko spowolnić proces, ale również wpłynąć na jakość finalnego produktu, generując dodatkowe koszty i problemy. Dlatego też, inwestycja w narzędzie o najwyższych parametrach technicznych i ergonomicznych jest inwestycją w sukces.

Nóż do maszynki do mięsa – serce wydajnej produkcji

Sercem każdej profesjonalnej maszynki do mięsa jest nóż. Od jego jakości zależy nie tylko sprawne mielenie mięsa, ale również struktura końcowego produktu. Niewłaściwie naostrzony lub wykonany z nieodpowiedniego materiału nóż prowadzi do nierównomiernego rozdrobnienia, powstawania grudek i uszkodzeń włókien mięśniowych, co przekłada się na gorszą konsystencję i walory smakowe finalnego wyrobu.

TS-32 RM Gastro – perfekcja w każdym detalu

Nóż TS-32 RM Gastro został zaprojektowany z myślą o najbardziej wymagających kucharzach i rzeźnikach. Jego konstrukcja, materiały i precyzja wykonania gwarantują niezawodność i efektywność w codziennym użytkowaniu. Wykonany ze stali nierdzewnej o wysokiej twardości, charakteryzuje się wyjątkową odpornością na korozję i ścieranie, zapewniając długotrwałą ostrość i wydajność nawet przy intensywnej eksploatacji.

- **Stal nierdzewna o wysokiej twardości:** Gwarantuje długotrwałą ostrość i odporność na korozję, minimalizując konieczność częstego ostrzenia.
- **Precyzyjne wykonanie:** Zapewnia idealne dopasowanie do maszynki i optymalne cięcie mięsa, bez zacięć i uszkodzeń.
- **Ergonomiczny design:** Ułatwia montaż i demontaż, skracając czas pracy i minimalizując wysiłek.
- **Odporność na wysokie temperatury:** Pozwala na bezpieczne mycie w zmywarce, co znacznie ułatwia utrzymanie higieny.
- **Uniwersalność:** Kompatybilny z szeroką gamą maszynek do mięsa, co zapewnia elastyczność i funkcjonalność.

Podsumowanie: Nóż TS-32 RM Gastro to inwestycja w jakość, wydajność i trwałość. Jego parametry techniczne i ergonomiczny design sprawiają, że jest idealnym rozwiązaniem dla profesjonalistów w gastronomii, którzy cenią sobie czas, jakość i niezawodność sprzętu. Wybierając ten nóż, inwestujesz w perfekcyjne rezultaty i zadowolenie Twoich klientów.

Uwaga: *Przed pierwszym użyciem dokładnie zapoznaj się z instrukcją obsługi maszynki do mięsa. Należy pamiętać o regularnym czyszczeniu i ostrzeniu noża, aby zapewnić jego optymalną wydajność i długoletnią trwałość.*