



## Sitko do wilka TS-12D RM Gastro - 3mm

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00002460

### Cechy produktu

Ø otworu (mm): 3

``html

Precyzyjna obróbka mięsa to podstawa sukcesu w każdej profesjonalnej kuchni. Niezależnie czy przygotowujesz delikatne farsze do ekskluzywnych potraw, czy potrzebujesz wydajnej produkcji na dużą skalę, wybór odpowiednich narzędzi ma kluczowe znaczenie. Kluczem do uzyskania pożądanej konsystencji jest precyzyjne sitko, które efektywnie oddziela włókna mięsne i tłuszcz, gwarantując jednolitą strukturę finalnego produktu. A co, jeżeli potrzebujesz sitka o średnicy otworów gwarantującej idealne połączenie tekstury i smaku?

## Sitko do wilka – element kluczowy w procesie przetwarzania mięsa

Współczesne technologie gastronomiczne stawiają przed kucharzami i szefami kuchni coraz wyższe wymagania. Nie tylko estetyka, ale również precyzja i efektywność procesów są niezbędne do osiągnięcia najwyższej jakości potraw. W procesie wytwarzania farszów, pasztetów, kiełbas czy innych produktów mięsnych, sitko do maszynki do mięsa odgrywa nieocenioną rolę. To ono decyduje o finalnej konsystencji produktu, wpływając na jego smak, wygląd i walory odżywcze.

## Sitko TS-12D RM Gastro – precyzja na najwyższym poziomie

Model TS-12D RM Gastro to profesjonalne sitko zaprojektowane z myślą o wymagających użytkownikach. Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, jest odporne na korozję, uszkodzenia mechaniczne i działanie agresywnych środków czyszczących. Dzięki temu gwarantuje długą żywotność i niezawodność nawet przy intensywnym użytkowaniu w warunkach gastronomicznych.

Kluczową cechą tego sitka jest **średnica otworów wynosząca 3 mm**. Ta precyzyjna wartość zapewnia optymalne rozdrobnienie mięsa, idealne do przygotowania farszów o gładkiej, aksamitnej konsystencji. W zależności od potrzeb, można dobrać sitka o różnej średnicy otworów, dostosowując je do konkretnego rodzaju mięsa i rodzaju produktu, który chcemy uzyskać.

## Zalety sitka TS-12D RM Gastro – 3mm:

- 
- **Wysoka jakość wykonania:** Wytrzymała stal nierdzewna gwarantuje długą żywotność i odporność na uszkodzenia.
  - **Precyzyjna średnica otworów (3 mm):** Zapewnia optymalne rozdrobnienie mięsa i jednolitą konsystencję farszu.
  - **Łatwość czyszczenia:** Gładka powierzchnia ułatwia utrzymanie higieny i zapobiega gromadzeniu się bakterii.
  - **Kompatybilność:** Sprawdzona kompatybilność z wieloma modelami maszyn do mięsa.
  - **Trwałość:** Odporność na korozję i uszkodzenia mechaniczne.

Podsumowując, sitko do wilka TS-12D RM Gastro – 3mm to inwestycja w profesjonalne wyposażenie gastronomiczne, które wpłynie na jakość i efektywność pracy w Twojej kuchni. Jego precyzja i trwałość zapewnią niezawodność przez długi czas, a jednolita konsystencja farszów zadowoli nawet najbardziej wymagających klientów.

...