



## Sitko do wilka TS-12D RM Gastro - 3,5mm

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00008797

### Cechy produktu

Ø otworu (mm): 3,5

``html

## Precyzyjne przetwarzanie mięsa – klucz do kulinarnego sukcesu

W profesjonalnej gastronomii, gdzie jakość i efektywność są kluczowe, dobór odpowiedniego sprzętu ma fundamentalne znaczenie. Proces przygotowania farszu, niezależnie od rodzaju potrawy – od klasycznych kiełbas po wyrafinowane terriny – wymaga precyzji i kontroli. Kluczem do sukcesu jest optymalne rozdrobnienie mięsa, gwarantujące idealną konsystencję i smak finalnego produktu. A to właśnie osiągniesz dzięki odpowiednio dobranym elementom maszynki do mięsa.

### Sitko o decydującym znaczeniu

Sitko do maszynki, pozornie drobny element, pełni niezwykle istotną rolę w całym procesie. To ono decyduje o strukturze farszu, wpływa na jego konsystencję i ostatecznie – na walory smakowe gotowego dania. Zbyt grube otwory sprawią, że farsz będzie zbyt luźny, a produkt finalny – niespójny. Zbyt drobne – utrudnią pracę maszynki i mogą prowadzić do jej przeciążenia.

Dlatego wybór odpowiedniego sitka jest tak istotny. Należy dokładnie rozważyć, jakiego rodzaju farszu potrzebujemy i dobrać sitko o optymalnej wielkości otworów. Właściwie dobrany rozmiar gwarantuje nie tylko doskonałą jakość produktu, ale także efektywność pracy i długą żywotność urządzenia.

### Sitko do wilka TS-12D RM Gastro – precyzja w każdym detalu

Prezentowane sitko, o średnicy otworów wynoszącej 3,5 mm, jest idealnym rozwiązaniem dla szerokiego spektrum zastosowań. Ta średnica zapewnia doskonałą równowagę między delikatnością farszu a jego spójnością. Jest to optymalny wybór do produkcji różnorodnych wyrobów mięsnych, w tym kiełbas, pasztetów, farszów do pierogów czy nadziei do mięs.

---

## Parametry techniczne – gwarancja jakości

- **Ø otworu (mm):** 3,5 – zapewnia optymalną strukturę farszu, idealną do wielu zastosowań.
- **Kompatybilność:** Zaprojektowane do współpracy z maszynkami do mięsa TS-12D RM Gastro – gwarantuje perfekcyjne dopasowanie i bezproblemową pracę.
- **Materiał:** [Tu należy wpisać materiał, z którego wykonane jest sitko - np. wysokogatunkowa stal nierdzewna] – zapewnia trwałość, odporność na korozję i łatwość czyszczenia. Odporne na działanie agresywnych środków czyszczących, stosowanych w profesjonalnej gastronomii.
- **Trwałość:** Solidna konstrukcja gwarantuje długą żywotność, nawet przy intensywnym użytkowaniu.

## Podsumowanie – inwestycja w jakość

Sitko do wilka TS-12D RM Gastro – 3,5mm to element, który wpłynie na jakość i efektywność Twojej pracy. Precyzyjne wykonanie, optymalny rozmiar otworów i wysoka jakość materiałów gwarantują doskonałe rezultaty. Inwestując w to sitko, inwestujesz w profesjonalizm i sukces kulinarny.

**Wybierz profesjonalizm. Wybierz jakość.**

...