



1/2 dla 8 l Kosz do frytownicy Red Fox

Producent: Red Fox

Nr referencyjny: 00028692

Cechy produktu

Wymiary (mm): 100x235x100

Waga (kg): 0,5

Kod producenta: 1/2 dla 8 l

``html

Optymalizacja procesu smażenia – klucz do perfekcyjnego rezultatu

Współczesna gastronomia stawia na precyzję i efektywność. Każdy element wyposażenia, od noża szefa kuchni po zaawansowany piec konwekcyjny, ma znaczący wpływ na jakość finalnego produktu. W kontekście smażenia, kluczową rolę odgrywa odpowiednio dobrany kosz do frytownicy. Nieprawidłowy dobór może skutkować nie tylko nieestetycznym wyglądem potraw, ale również negatywnie wpłynąć na ich walory smakowe i teksturę. Dlatego też wybór kosza o właściwych parametrach jest inwestycją w jakość i profesjonalizm.

Precyzyjne dopasowanie do Twojej frytownicy

Przedstawiamy rozwiązanie zaprojektowane z myślą o optymalizacji procesu smażenia w frytownicach o pojemności 8 litrów. Mowa o koszu, który idealnie wpisuje się w standardy gastronomiczne, gwarantując wygodę użytkownika i znakomite rezultaty. Jego ergonomiczna konstrukcja minimalizuje ryzyko poparzenia, a starannie dobrane materiały zapewniają długą żywotność, nawet przy intensywnym użytkowaniu.

Kluczowe parametry, które decydują o jego funkcjonalności:

- **Waga:** Zaledwie 0,5 kg – lekki i łatwy w obsłudze, co znacząco usprawnia pracę w kuchni, zwłaszcza w warunkach intensywnego użytkowania.
- **Wymiary:** 100x235x100 mm – idealnie dopasowany do standardowych frytownic o pojemności 8 litrów, gwarantując równomierne smażenie i optymalne wykorzystanie przestrzeni.
- **Kod producenta:** 1/2 dla 8 l – łatwe identyfikacja i dopasowanie do innych elementów wyposażenia z tej samej linii produktowej.

Wytrzymałość i łatwość utrzymania w czystości

Kosz został wykonany z materiałów o wysokiej odporności na korozję i uszkodzenia mechaniczne. To kluczowe w przypadku intensywnej eksploatacji w profesjonalnej kuchni. Gwarantuje to długotrwałą funkcjonalność i oszczędność kosztów związanych z częstymi wymianami. Ponadto, łatwość czyszczenia jest kolejnym atutem – gładka powierzchnia kosza zapobiega osadzaniu się resztek jedzenia, umożliwiając szybką i efektywną higienizację.

Inwestycja w jakość i efektywność

Wybór odpowiedniego kosza do frytownicy to inwestycja w jakość i efektywność pracy. Ten model gwarantuje precyzyjne smażenie, łatwość użytkowania i długą żywotność. To rozwiązanie dla tych, którzy cenią sobie komfort i profesjonalizm w swojej kuchni.

Podsumowanie: Ten kosz to niezbędne narzędzie dla każdego, kto ceni sobie perfekcję i efektywność w procesie smażenia. Jego staranne wykonanie, ergonomiczny design i precyzyjne dopasowanie do frytownic 8-litrowych czynią go idealnym rozwiązaniem dla profesjonalnych kuchni i wymagających amatorów gotowania.

...