Talerz bez rantu Crema 300 mm Fine Dine 770368

Producent: Fine Dine

Nr referencyjny: 770368

Cechy produktu

Długość (mm): 250
Szerokość (mm): 170
Średnica (mm): 210
Wysokość (mm): 20
Rozmiar: ø300 mm
Materiał wykonania: porcelana
Materiał pojemnika wew.: Vitrified Porcelain
Kolor: Kremowy
Mycie w zmywarce: Tak
Piętrowanie: Tak
Kolekcja: Fine Dine Crema

Fine Dine Crema – elegancja i trwałość w porcelanie hotelowej

Linia Fine Dine Crema to połączenie klasycznej elegancji, funkcjonalności i wyjątkowej trwałości. Charakteryzuje się ciepłą, kremową barwą, która nadaje każdemu nakryciu stołu subtelny i ponadczasowy wygląd. Dzięki solidnej jakości szkliwa oraz starannie dobranym materiałom porcelana ta jest w pełni bezpieczna w użytkowaniu – nie zawiera toksycznych substancji, takich jak ołów czy kadm.

Najważniejsze cechy linii Fine Dine Crema:

Trwałość na lata – porcelana typu Vitrified, wypalana w temperaturze 1050° i 1400°C, gwarantuje wyjątkową odporność na uszkodzenia.

Odporność na wyszczerbienia – wzmocnione brzegi zapobiegają obtłuczeniom, dzięki czemu naczynia sprawdzą się nawet w intensywnym użytkowaniu.

Dożywotnia gwarancja – obejmuje wyszczerbienia i obtłuczenia brzegów wszystkich elementów płaskich (za wyjątkiem waz, mleczników, sosjerek, solniczek i pieprzniczek, cukiernic, serwetników, kieliszków do jajek)

Odporność na wysokie temperatury – można bezpiecznie używać w piecach konwekcyjno-parowych oraz kuchenkach mikrofalowych (do 180°C).

Łatwość przechowywania – możliwość sztaplowania pozwala na efektywne organizowanie przestrzeni w kuchni.

Bezpieczeństwo użytkowania – porcelana nie zawiera szkodliwych substancji i jest w pełni higieniczna.

Łatwe czyszczenie – nadaje się do zmywarek, co ułatwia codzienne użytkowanie.

Linia Crema to idealny wybór dla hoteli, restauracji i cateringu, gdzie liczy się zarówno estetyka, jak i niezawodność porcelany. To naczynia zaprojektowane z myślą o profesjonalistach, którzy oczekują najwyższej jakości i długowieczności produktów.