

Solniczka Pure Fine Dine 763520

Producent: Fine Dine

Nr referencyjny: 763520

Cechy produktu

Długość (mm): 45
Szerokość (mm): 60
Wysokość (mm): 45
Materiał pojemnika wew.: Porcelana
Kolor: Kremowy
Kolekcja: Fine Dine Pure

Odkryj elegancję i trwałość w każdym detalu – nowa kolekcja porcelany bankietowej Pure marki Fine Dine

Czy szukasz zastawy stołowej, która łączy najwyższą jakość, wyjątkową trwałość i ponadczasowe piękno – wszystko w atrakcyjnej cenie? Poznaj nową kolekcję Pure marki Fine Dine – prawdziwe arcydzieło sztuki porcelanowej, które spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagających profesjonalistów.

Główne cechy kolekcji Pure:

- **Technologia Deep Glazing –** zaawansowane szkliwienie zapewniające **3-krotnie większą grubość warstwy szkliwa** w porównaniu do standardowej porcelany. Gwarantuje to większą odporność na uszkodzenia i długotrwały blask.
- **Podwójne wypalanie –** w temperaturach 1000°C i 1400°C zapewnia wyjątkową wytrzymałość i odporność termiczną.
- **Dożywotnia gwarancja na wyszczerbienie brzegów –** dla elementów płaskich, potwierdzająca najwyższą jakość wykonania.
- **Fine Dine Vitrified –** kremowy, ciepły odcień porcelany nadający elegancji każdej aranżacji.
- **Odporność na zarysowania i przebarwienia –** dzięki najwyższej jakości materiałom naczynia zachowują nienaganny wygląd mimo intensywnego użytkowania.
- **Lekkość i ergonomia –** przemyślane kształty i optymalna waga dla komfortu codziennej pracy.
- **Uniwersalny design –** kolekcja pasująca do różnorodnych aranżacji, od nowoczesnych po klasyczne.
- **Łatwość pielęgnacji –** możliwość mycia w zmywarce bez ryzyka utraty walorów estetycznych.

Kolekcja Pure to **prawie 50 elementów** do komponowania zestawów idealnych na każdą okazję.
Wyjątkowa jakość w przystępnej cenie – kolekcja Pure oferuje profesjonalne rozwiązania dla gastronomii w atrakcyjnym przedziale cenowym, łącząc najnowocześniejsze technologie z ponadczasowym designem.
Fine Dine Pure – gdzie doskonałość spotyka się z rozsądną ceną. Odkryj kolekcję, która zmieni standard Twojej gastronomii bez nadmiernego obciążania budżetu.