



Szczypce uniwersalne L 240 mm Stalgast 422241

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 422241

Cechy produktu

Długość (mm): 240

Materiał wykonania: stal nierdzewna

Mycie w zmywarce: Tak

Niezawodne narzędzie dla profesjonalnej kuchni

W intensywnym rytmie pracy gastronomicznej, gdzie liczy się każda sekunda, a precyzja jest kluczowa, niezbędne są narzędzia, które muszą sprostać wyzwaniu. Mowa o sprzęcie solidnym, wytrzymałym i łatwym w utrzymaniu czystości.

Szczypce zaprojektowane z myślą o profesjonalistach

Prezentowane narzędzie to kwintesencja funkcjonalności i trwałości. Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, odporne są na korozję, odkształcenia i uszkodzenia mechaniczne, nawet przy długotrwałym i intensywnym użytkowaniu w trudnych warunkach profesjonalnej kuchni. Stal nierdzewna gwarantuje nie tylko wytrzymałość, ale również łatwość utrzymania w czystości i higieny, co jest niezwykle istotne w branży gastronomicznej.

Ergonomiczny design zapewnia komfortową pracę, minimalizując zmęczenie rąk, nawet przy długotrwałym użytkowaniu. Optymalnie zaprojektowane szczęki zapewniają pewny i precyzyjny chwyt różnych rodzajów produktów spożywczych, od delikatnych ziół po większe kawałki mięsa.

Parametry techniczne gwarantujące niezawodność

- Długość:** 240 mm – rozmiar idealnie dostosowany do komfortowej pracy i precyzyjnego manewrowania.
- Materiał:** Stal nierdzewna – gwarancja najwyższej jakości, trwałości i łatwości czyszczenia.
- Mycie w zmywarce:** szczypce można myć w zmywarkach, co znacznie ułatwia i przyspiesza proces utrzymania czystości.

Podsumowanie: Wybierając te szczypce, inwestujecie Państwo w niezawodne narzędzie, które poprawi komfort i efektywność pracy w Państwa kuchni. Ich solidna konstrukcja, wytrzymałość oraz łatwość utrzymania czystości sprawiają, że staną się one nieodzownym elementem wyposażenia każdej profesjonalnej kuchni. Doskonały stosunek jakości do ceny, trwałość i higieniczność czynią je optymalnym wyborem dla wymagających kucharzy i personelu gastronomicznego.

Zastosowanie: Idealne do mięs, warzyw, owoców, a także do serwowania potraw. Ich uniwersalność czyni je niezbędnym elementem wyposażenia każdej restauracji, baru, kawiarni czy hotelu.