



62579 Tarcza do krojenia miękkich warzyw w plastry Halde do szatkownicy RG-350, RG-400i

Producent: Halde

Nr referencyjny: 00021603

Cechy produktu

Kod producenta: 62579

Precyzyjne krojenie miękkich warzyw – klucz do kulinarnego sukcesu

W profesjonalnej kuchni, gdzie liczy się nie tylko smak, ale i efektywność pracy, dobór odpowiednich narzędzi ma kluczowe znaczenie. Szczególnie istotne jest to w przypadku obróbki delikatnych warzyw, które wymagają precyzji i minimalizują ryzyko uszkodzenia struktury produktu. Niewłaściwy nóż lub tarcza mogą nie tylko zepsuć estetykę potrawy, ale również wpłynąć na jej teksturę i smak. Dlatego też, wybór dedykowanych narzędzi jest inwestycją w jakość i efektywność całego procesu kulinarnego.

Tarcza do krojenia miękkich warzyw – perfekcyjne plastry za każdym razem

Prezentowany produkt, oznaczony kodem producenta 62579, stanowi idealne rozwiązanie dla gastronomii poszukującej niezawodnego narzędzia do krojenia miękkich warzyw w cienkie, równe plastry. Zaprojektowana specjalnie z myślą o szatkownicach RG-350 i RG-400i, tarcza ta charakteryzuje się wysoką precyzją wykonania i wyjątkową ostrością ostrzy. To gwarantuje uzyskanie idealnych plasterów, niezależnie od rodzaju warzywa – od delikatnych pomidorów i ogórków, po bardziej miękkie papryki czy bakłażany.

Kluczowe cechy produktu:

- **Kompatybilność:** Tarcza jest w pełni kompatybilna ze szatkownicami RG-350 oraz RG-400i, co zapewnia bezproblemową integrację z istniejącym sprzętem.
- **Ostrza z wysokiej jakości stali:** Wykorzystanie stali o podwyższonej twardości i odporności na korozję gwarantuje długotrwałą ostrość ostrzy i efektywne krojenie. Zapewnia to nie tylko precyzję cięcia, ale również minimalizuje straty produktu.
- **Precyzyjne cięcie:** Konstrukcja tarczy pozwala na uzyskanie cienkich, równych plasterów o jednakowej grubości. To niezwykle ważne w przypadku przygotowywania sałatek, dekoracji dań czy innych potraw, gdzie estetyka ma kluczowe znaczenie.
- **Łatwość czyszczenia:** Gładka powierzchnia tarczy ułatwia czyszczenie i zapobiega gromadzeniu się resztek warzyw. Szybkie i higieniczne czyszczenie to ważny aspekt w profesjonalnej kuchni.
- **Kod producenta: 62579** – ułatwia identyfikację produktu i zamówienia części zamiennych w razie potrzeby.

Zastosowanie:

Tarcza 62579 znajduje zastosowanie w szerokim zakresie zastosowań gastronomicznych, gdzie wymagane jest precyzyjne krojenie miękkich warzyw. Idealnie sprawdzi się w restauracjach, barach sałatkowych, a także w zakładach przetwórstwa spożywczego. Pozwala na znaczne przyspieszenie pracy i zwiększenie wydajności procesu przygotowywania warzyw, jednocześnie gwarantując wysoką jakość i estetykę finalnego produktu.

Podsumowując, tarcza 62579 to inwestycja w profesjonalizm i efektywność w Twojej kuchni. Zapewni ona precyzyjne krojenie miękkich warzyw, co przełoży się na poprawę jakości dań, przyspieszenie pracy i zwiększenie zadowolenia klientów. Jest to nieodzowny element wyposażenia dla każdej profesjonalnej kuchni dbającej o jakość i efektywność.

