

# Bezpečné „nářezáky“, které můžete umýt v myčce

22.02.2018

## Bezpečné „nářezáky“, které můžete umýt v myčce

Kvalitní nářezový stroj patří k základům každé kuchyně. Kuchaři při výběru preferují stroj, co něco vydrží a snadno se čistí. Zároveň je důležitá i bezpečnost, aby mohli na „nářezák“ pustit i učně nebo pomocnou sílu. I přes to, že se koupě nářezového stroje tolik neřeší, existují na trhu kvalitní „držáky“, které vydrží víc než učni ve Vaší kuchyni.

Jednou z méně známých značek na českém trhu, která má za sebou již dlouhou historii, je německá Bizerba. Mnoho kuchařů je po generace přesvědčeno, že se jedná o kvalitní stroje i díky „vychytávkám“ jako je úspora energie, snadná údržba a hlavně bezpečnost. V nabídce společnosti jsou manuální, poloautomatické a automatické nářezové stroje. Mezi manuálními verzemi mají své nezastupitelné místo gravitační i vertikální nářezové stroje a novinkou v sortimentu jsou i manuální nářezové stroje v retro stylu. Manuální „nářezáky“ si kuchaři nejvíce vychvalují, protože jsou téměř bezúdržbové a bytelné.

Manuální retro nářezové stroje mají svou nezastupitelnou pozici při krájení sušených šunek. Kromě toho se jedná o designové stroje, které zaujmou na první pohled. Společnost Bizerba nabízí pro objednávky do 15. 4. 2018 speciální ceny na vybrané typy retro nářezových strojů.

Pokud máte zájem o předvedení nářezových strojů, kontaktujte společnost Bizerba Czech & Slovakia a domluvte se na předvedení. Jedině tak poznáte, co znamená správný říz!

**Bizerba Czech & Slovakia s.r.o.**, Kamenická 5, 170 00 Praha 7, T: 233 381 573, E: [obchod@bizerba.com](mailto:obchod@bizerba.com)



[Tisk stránky](#)[Tisk do pdf](#) [Nahoru](#)