Dane aktualne na dzień: 22-11-2026 13:57

Link do produktu: https://www.tomadex.sklep.pl/miska-salatkowa-kraft-1560-ml-fi-185-mm-45-szt-pojemne-naczynie-jednorazowe-na-salatki-i-dania-na-wynos-p-14009.html



Miska sałatkowa Kraft 1560 ml fi 185 mm 45 szt. – pojemne naczynie jednorazowe na sałatki i dania na wynos

Cena brutto	**90,71 zł**
Cena netto	**73,75 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Numer katalogowy	**00585**

Opis produktu

Miska sałatkowa Kraft 1560 ml fi 185 mm – pojemne naczynie jednorazowe na sałatki i dania na wynos

Miska sałatkowa Kraft o pojemności 1560 ml to praktyczne naczynie jednorazowe przeznaczone do serwowania oraz pakowania potraw na wynos. Wykonana z papieru powlekanego warstwą PE, charakteryzuje się podwyższoną odpornością na wilgoć oraz dużą stabilnością podczas użytkowania. Pozwala na bezpieczne podawanie dań zimnych oraz ciepłych potraw o temperaturze do +80°C. Pojemna forma i estetyczne wykonanie sprawiają, że produkt ułatwia atrakcyjne podanie dań w profesjonalnej gastronomii.

Najważniejsze zalety

- Pojemna forma odpowiednia do serwowania większych porcji.
- Powleczenie PE zwiększające odporność naczynia na wilgoć.
- Przystosowanie do potraw zimnych oraz ciepłych (do maksymalnie +80°C).
- Stabilna i wygodna w użytkowaniu konstrukcja.
- Zapewnienie bezpiecznego przenoszenia oraz estetycznego podania dań.
- Wygodne opakowanie jednostkowe zawierające 45 sztuk.

Zastosowanie

- Serwowanie oraz pakowanie sałatek, makaronów, dań obiadowych i potraw gotowych na wynos.
- Lokale gastronomiczne, restauracje oraz punkty sprzedaży dań gotowych.
- Usługi cateringowe.

Dane techniczne

- Nazwa: Miska sałatkowa Kraft 1560 ml
- Materiał: Papier powlekany PE

- Pojemność: 1560 ml
- Średnica: 185 mm
- Wysokość: 82 mm
- Ilość w opakowaniu jednostkowym: 45 szt.

Dlaczego warto wybrać Miskę sałatkową Kraft 1560 ml? To pojemne i stabilne naczynie jednorazowe, które zapewnia bezpieczny transport oraz estetyczną oprawę wizualną serwowanych posiłków. Powleczenie odporne na wilgoć oraz możliwość stosowania do dań ciepłych czynią z niej niezastąpiony element wyposażenia restauracji, firm cateringowych oraz lokali gastronomicznych.