

[Strona główna](#) > [Blog](#) > Dlaczego meble ze stali nierdzewnej znajdują szerokie zastosowanie w branży gastronomicznej?

DLACZEGO MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ ZNAJDUJĄ SZEROKIE ZASTOSOWANIE W BRANŻY GASTRONOMICZNEJ?

Stal nierdzewna to materiał wykorzystywany w wielu branżach, ceniony za niezwykłą wytrzymałość i odporność na działanie czynników zewnętrznych. Powstają z niej akcesoria, narzędzia, sprzęt i elementy maszyn, ale cieszy się również zainteresowaniem w branży gastronomicznej. Stalowe blaty, regały, półki, stoły i inne dodatki to podstawowe wyposażenie profesjonalnej kuchni. Dlaczego tak się dzieje?

Jakie meble ze stali znajdziemy w kuchni?

Gastronomia korzysta z wysokiej jakości [mebli ze stali nierdzewnej](#), które pozwalają kompletnie wyposażać zarówno **profesjonalną restaurację, jak i mniejszy lokal gastronomiczny**. Na rynku istnieje ogromny wybór mebli z tego materiału, a do najpopularniejszych należą między innymi:

- meble, szafy i regały,
- stoły,
- zlewozmywaki,
- wózki transportowe,
- kosze na śmieci i inne dodatkowe akcesoria.

Znaleźć je można także w hotelach, firmach gastronomicznych, ale i szkołach oraz szpitalach. **Stoły ze zlewem, umywalki gastronomiczne**, dostępne są w wielu rozmiarach oraz pozwalają na różne sposoby montażu: przy ścianie, w rogu, a dodatkowe udogodnienia

jak drzwi przesuwne w szafach, haczyków sprawiają, że są one też wygodne w użytkowaniu.

Stal nierdzewna na meble - co należy o niej wiedzieć?

Nie trzeba nikogo przekonywać, że stal to wyjątkowy materiał, który odporny jest na zadrapania, odbicia, wysoką temperaturę, korozję, czynniki biologiczne i chemiczne. Nic więc dziwnego, że sięgnęła po nią również branża gastronomiczna. **Stal nierdzewna jest bezpieczna w kontakcie z żywnością, a także łatwa w utrzymaniu czystości i standardów narzuconych przepisami prawa.** Nie przesiąka zapachami, nie odbarwia się i nie szkodzi jej woda, ani najcięższe zabrudzenia. Meble ze stali nierdzewnej posłużą przez lata, jest to więc inwestycja, która szybko się zwróci i aktywnie wpływa na zyski lokalu oraz jakość przyrządzanych w nim potraw. Zapewniają funkcjonalność i wygodę, ale dobrze prezentują się także wizualnie. Nie zakłócą wystroju żadnej kuchni.

