Pregătirea profesională a preparatelor din carne de sărbători, cu echipamente profesionale oferite de Lancom Distribution

BUCURESTI - 15 decembrie 2016 ora 14:50
Comunicat tip Produse / Servicii in HoReCa

Pentru obtinerea celor mai frumoase sarbatori de iarna, Lancom Dostribution pune la dispoziția clienților săi utilaje de pregătire profesională a cărnii pentru preparate de sezon. Printre cele mai solicitate ustensile bucătărie în această perioadă se numără mașina tocat carne, aparat cârnați, malaxor carne si fierăstrău oase, echipamente profesionale indispensabile într-o carmangerie sau local cu specific culinar.

Luna decembrie reprezintă momentul prielnic pentru prepararea produselor din carne, consumate mai ales în timpul Crăciunului și Anului Nou. Calitatea preparatelor dintr-o carmangerie este asigurată de echipamente bucatărie profesională care se diferențiază prin funcționalitate, preț avantajos și durabilitatea materialelor.

Lancom, companie ce activează în industria HoReCa încă din 2006, oferă clienților săi ustensilele necesare în prepararea sarmalelor, cârnaților sau a diverselor delicii culinare solicitate de consumatorii de carne.

”Suntem o echipă de profesioniști cu experientă iar acest lucru ne permite să facem alegeri cât mai bune în ceea ce privește calitatea, funcționalitatea și prețul produselor importate, pentru a răspunde astfel cât mai adecvat așteptărilor clienților. ”

Mașina tocat carne este dedicată atât profesioniștilor cât și amatorilor de echipamente și accesorii bucătărie, facilitând gătirea optimă a felurilor de mâncare tradițională din casele românilor sau din restaurante. Cu o putere de 800W si o viteză a cuțitului de 220V, o mașină tocat carne G81 achiziționată din www.lancom.ro reprezintă echipamentul perfect în serviciile prestate într-o carmangerie.

Cunoscuți drept deliciul din timpul iernii, cârnații au loc de cinste in frigiderele românilor de sărbători. Pentru o pregătire rapidă a acestora într-o carmangerie, Lancom pune la dispoziție o gamă largă de modele aparat umplut cârnați ce asigură o

productivitate sporită în activitatea prestată.

În topul celor mai utile echipamente folosite frecvent în perioada sărbătorilor se găsesc produse profesionale, respectiv fierăstrău oase și malaxor carne. Cel din urmă poate fi definit drept mașinărie special concepută pentru amestecarea diverselor sortimente de carne, rezultând în alimente de sezon. Un fierăstrău carne este folosit cu precădere în carmangerie, pentru secționarea cărnii de porc, vită sau oaie.

Lancom - Furnizor de încredere în domeniul HoReCa
Dorind să pună la dispoziția partenerilor și clienților produse cât mai variate și adecvate necesităților lor, Lancom Distribution selectează cu atenție produsele cele mai calitative și avantajoase ca preț de pe piața mondială.

”Produsele importate sunt mai întâi trecute prin procesul de testare si aprobare înainte să apară în oferta noastră. Întreaga echipă Lancom Distribution are astfel certitudinea că își respectă angajamentul față de clienți și oferă raportul calitate-preț de care aceștia au nevoie. Încrederea partenerilor de afaceri este un factor esențial pentru echipa Lancom Distribution, motiv pentru care căutăm să o cultivăm, nu prin vorbe, ci prin intermediul acțiunilor si comportamentului nostru.”

La produsele comercializate atât în magazinul online www.lancom.ro, compania Lancom Distribibution oferă garanție în condiții legale și pune la dispoziție service și piese de schimb prin intermediul partenerilor săi.

Despre Prologue Advertising

Despre Lancom Distribution Compania a fost înființată în 2003, moment în care principalul obiect de activitate a fost comercializarea detergenților profesionali. În 2006 Lancom Distribution și-a extins aria de activitate, orientându-se către importul de accesorii și echipamente bucătării profesionale. Prin respectarea standardelor de calitate și sinceritatea arătată partenerilor de afaceri, Lancom a devenit unul dintre cei mai importanți furnizori în domeniul HoReCa. De-a lungul timpului, compania a încheiat parteneriate cu METRO Cash&Carry și REAL Hypermarket și a consolidat relații strânse cu diverși furnizori printre care ROBOT COUPE - Franta și ELFRAMO - Italia. Showroom-ul și depozitul Lancom se află la adresa Bdul. Timisoara Nr. 90 (in incinta Comat Auto) Cladirea B2, Parter, Camera S1-S2, Sector 6, Bucuresti. Produsele bucatarie profesională pot fi achiziționate și din magazinul online, www. lancom.ro.

Naie Daciana - New Business Manager
daciana@prologue.ro
0746262066
PROLOGUE ADVERTISING
http://www.prologue.ro