

Τρυφεροποιητής κρέατος Profi Line

843451

Μοντέρνο και αποτελεσματικό εργαλείο που βελτιώνει το κρέας. Οι ισαπέχουσες κατακόρυφες λεπίδες μειώνουν το μήκος των ινών του κρέατος. Ιδανικό για τρυφερό κρέας - μαλακώνει τους ιστούς και μειώνει το πάχος του κρέατος. Μειώνεται ο χρόνος μαριναρίσματος μέχρι και 25%, γιατί αυξάνεται σημαντικά η επιφάνεια του κρέατος. Στο τηγάνι, η ελαφρά διάτρηση επιτρέπει στις σάλτσες να διεισδύσουν στο κρέας. Μαλακά ελατήρια, ευκολότερη χρήση, καλύτερα αποτελέσματα.



Προδιαγραφές

Κατάλληλο για	: Πλυντήριο πιάτων
Υλικά	: ABS (τριπολυμερές ακρυλονιτριλίου-βουταδιενίου-στυρενίου), HDPE (Πολυαιθυλένιο υψηλής πυκνότητας)
Συσκευασία	: 1
Είδος συσκευασίας	: Αυτοκόλλητο
Μήκος (mm)	: 42
Πλάτος (mm)	: 150
Ύψος (mm)	: 118
Measurements	: 42x150x(H)118
Χρώμα	: Κόκκινο

Προδιαγραφές μεταφοράς

EAN	: 8711369843451
Intrastat code	: 82100000
Gross weight (kg)	: 0.32
Καθαρό βάρος (kg)	: 0.22
Export carton length (mm)	: 635
Export carton width (mm)	: 470
Export carton height (mm)	: 485
Quantity per export carton	: 60
Sales units per pallet	: 720
Plastic packaging (gram)	: 86

HENDI B.V.
Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI GmbH
Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

HENDI S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovu Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu