Attendrisseur Profi Line

843451

Un outil moderne et efficace pour améliorer la viande. Les lames verticales diminuent la longueur des fibres de la viande et en même temps la viande est aplatie. Grâce à l'attendrisseur le temps de marinade est réduit de 25% comparé aux méthodes traditionnelles. L'utilisation de l'attendrisseur sur la viande épicée ou cuisinée en sauce permets aux épices ou à la sauce de pénétrer plus en profondeur dans la viande. Ressorts souples, facile à utiliser, meilleur résultat.

Caractéristiques

Convient à	: Lave-vaisselle
Matières	: ABS (Acrylonitrile butadiène styrène), Inox 18/8
Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Autocollant
Largeur (mm)	: 42
Profondeur (mm)	: 150
Hauteur (mm)	: 118
Measurements	: 42x150x(H)118
Couleur	: Rouge

Spécifications de transport

EAN	: 8711369843451
Intrastat code	: 82100000
Gross weight (kg)	: 0.32
Poids net (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 GmbH
Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

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

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

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

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