



HENDI

Tools for Chefs

Attendrisseur Profi Line code: 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 permet aux épices ou à la sauce de pénétrer plus en profondeur dans la viande.
Ressorts souples, facile à utiliser, meilleur résultat.



Code

843451

Colour

Rouge

LxWxH (W)

42x150x(H)118