

Inteneritore Profi Line code: 843451

Attrezzo moderno e efficace per la lavorazione della carne: le lame incidono a fondo la carne riducendo la lunghezza delle fibre.

Intenerisce le carni agendo sui tessuti e appiattendole contemporaneamente.

Grazie a questo inteneritore, il tempo per la marinatura viene ridotto del 25% rispetto ai metodi tradizionali.

Con questo strumento il condimento entra profondamente nella carne e la rende aromatica e succosa durante la cottura.

Molle morbide, facile uso per un ottimo risultato.



Codice

843451

Colour

Rosso

LxWxH (W)

42x150x(H)118