



HENDI

Tools for Chefs

Vleesvermalser Profi Line

code: 843451

Moderne en effectieve manier van vleesverbetering en -vermalning.

roestvaststalen messen schuiven door wanneer de vermalser vlees raakt en perforeren de gehele dikte.

Dankzij de vermalser is nog maar 25% van de tijd nodig voor marineren, vergeleken met traditionele methodes.

Tijdens het bakken dringt een eventuele saus ook dieper in het vlees door.

Zachte springveren, makkelijk te gebruiken met een goed resultaat.



Code

843451

Colour

Rood

LxWxH (W)

42x150x(H)118