



HENDI

Tools for Chefs

Amaciador de carne Profi Line code: 843451

Ferramenta moderna e eficaz para melhorar a carne, as lâminas verticais intercaladas reduzem o comprimento das fibras da carne.

Amacia perfeitamente a carne, amolecendo o tecido e achatando a carne ao mesmo tempo.

O tempo de marinada pode ser reduzido em até 25%, porque a área de superfície da carne aumenta significativamente.

Durante a fritura, a perfuração subtil permite a penetração dos molhos derramados sobre a carne.

Molas macias, utilização mais fácil, melhor resultado.



Código

843451

Colour

Vermelho

LxWxH (W)

42x150x(H)118