



HENDI

Tools for Chefs

Maszynka do zmiękczenia mięsa code: 843468

Nowoczesna i najskuteczniejsza technologia uszlachetniania, rozmiękczenia oraz polepszania jakości i smaku mięsa

Połączenie metody głębokiego nacinania włókien mięsa przy jednoczesnym delikatnym jego rozbijaniu

Dzięki maszynie skraca się czas marynowania, gotowania, smażenia i grillowania zmiękczonego mięsa

Podczas uderzania ostrza wprowadzają przyprawy i sosy w głąb mięsa

Miękkie sprężyny, łatwiejsza praca, lepszy efekt kulinarny



DANE TECHNICZNE

Kolor	biały
Typ opakowania	Naklejka
Długość (mm)	42
Szerokość (mm)	150
Wysokość (mm)	118

SPECYFIKACJE TRANSPORTU

Długość kartonu eksportowego (mm)	0
Szerokość kartonu eksportowego (mm)	0
Wysokość kartonów eksportowych (mm)	0
Długość opakowania wewnętrznego (mm)	0
Szerokość opakowania	0

Sprzedaż ilości pakowania	1
Odpowiedni do	Profesjonalna zmywarka

Opakowanie plastikowe (g)	90
Ilość na opakowanie wewnętrzne	0
Ilość pakowania GS1	1