

Link do produktu: <https://mamywszystko.net/maszynka-kotleciarka-do-zmiękczenia-miesia-biala-profi-line-hendi-843468-p-11321.html>



Maszynka kotleciarka do zmiękczenia mięsa biała Profi Line - Hendi 843468

Cena brutto	88,92 zł
Cena netto	72,29 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	843468
Kod producenta	843468
Kod EAN	8711369843468
Sku	1004329

Opis produktu

Numer producenta: **843468**

Maszynka do zmiękczenia mięsa marki Hendi sprawdzi się do poprawiania cech sensorycznych bez użycia dodatków do żywności, jest to nowoczesna technologia uszlachetniania mięsa. Zasada działania polega na nacinaniu włókien mięśniowych struktury surowca zwierzęcego przy jednoczesnym, delikatnym jego rozbijaniu powodując rozluźnienie tekstury. Dzięki zastosowaniu prezentowanej maszynki czas na marynowanie oraz obróbkę termiczną zmniejsza się nawet o 25% w stosunku do klasycznych metod. Maszynka do zmiękczenia mięsa wyposażona została w ostrze ze stali nierdzewnej próby 18/8, otoczone białą obudową z tworzywa ABS. Przystosowana jest do mycia w zmywarce, bez utraty na jakości ostrza.

Cechy produktu:

- - 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.

Parametry:

- - Materiał - **ABS, stal 18/8**
- - Ilość ostrzy - **51 ostrzy**
- - Długość - **150 mm**
- - Szerokość - **42 mm**
- - Wysokość - **118 mm**

W zestawie:

- - Maszynka do zmiękczenia mięsa
- - Instrukcja PL