

Attendrisseur de viande - 2 rouleaux - 27 lames - 12,5 x 2,5 cm entrée



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9368100

Description brève du produit :

Cet attendrisseur de viande professionnel permet d'attendrir la viande sur toute sa surface. Cet attendrisseur est doté de deux rouleaux de 27 lames chacun. Il repose sur une base stable en acier inoxydable et est facile à démonter et à nettoyer. Servez des viandes juteuses et tendres dans les cuisines professionnelles ou les restaurants.

Description du produit :

Pour que la viande soit encore plus juteuse et plus tendre, il faut d'abord l'attendrir afin qu'elle cuise plus uniformément dans la poêle. Pour ce faire, vous pouvez utiliser cet attendrisseur de viande professionnel. Cet attendrisseur de viande convient à tous les établissements de restauration et traite des morceaux de viande de 12,5 x 2,5 cm. L'attendrissement de la viande n'est pas seulement bénéfique pour le goût, mais aussi pour la texture et le temps de préparation. En faisant des entailles dans la viande, les épices et les sauces peuvent pénétrer plus profondément dans la viande, ce qui permet de conserver les saveurs plus longtemps pendant la cuisson.

Convient à différents types de viande

Cet attendrisseur de viande de haute qualité est équipé de deux rouleaux comportant jusqu'à 27 lames. Grâce au nombre de lames, aucune partie de la viande n'est oubliée et elle est attendrie avec une force constante. L'attendrisseur de viande est facile à démonter et convient à différents types de viande. En outre, l'attendrisseur de viande repose sur une base stable et amovible en acier inoxydable, de sorte qu'il peut être placé n'importe où et sur presque n'importe quelle surface. Grâce aux ventouses, l'attendrisseur de viande reste parfaitement en place pendant l'utilisation.

Facile à nettoyer

Étant donné que des ingrédients frais sont utilisés dans la cuisine, cet attendrisseur de viande doit être nettoyé après chaque utilisation. Ouvrez le couvercle de protection autour de l'attendrisseur et retirez les pièces détachées. Nettoyez les rouleaux, le couvercle et les arbres à l'aide d'une brosse, d'eau chaude et d'un détergent doux. Veillez à ne pas utiliser d'objets pointus ou de tampons à récurer lors du nettoyage. Avant de remonter l'attendrisseur de viande, séchez bien les pièces et remontez l'appareil.

Caractéristiques

- Parfait pour attendrir la viande
- Convient à un usage professionnel
- Repose sur une base stable et amovible en acier inoxydable
- Facile à démonter et à nettoyer
- L'attendrisseur se compose de deux rouleaux avec 27 lames chacun
- Convient à différents types de viande

Caractéristiques du produit

- Poids net : 7 kg
- Débit de viande : L12,5 x D2,5cm
- Dimensions de l'attendrisseur : L21,5 x P17 x H26cm

- Dimensions de la machine : L24,5 x P32 x H43,5cm

caractéristiques du produit :

GARANTIE: Pièces de rechange incluses 1 an