HENDI
Tools for Chefs

Fleisch-Zartmacher Profi Line code: 843451

Effektive Methode des Zartmachens durch die Verwendung des Handsteakers.
Die durchgezogenen vertikalen Messer reduzieren die Länge der Fleischfasern.
Perfektes Zartmachen und Flachklopfen des Fleisches in einem Arbeitsschritt.
Das Marinieren wird durch diese Methode des Fleischverarbeitens wesentlich vereinfacht, so dass die Marinade bis zu 25% schneller in das Fleisch eindringen kann.
Während dem Braten, ermöglicht die feine Perforierung, dass die Sauce das Fleisch durchdringen kann.
Weiche Federn für einfacheren Gebrauch und noch bessere Ergebnisse.
Geschirrspülmaschinengeeignet.





SPEZIFIKATIONEN

Farbe	Rot
Verpackungsart	Sticker
Länge (mm)	42
Tiefe (mm)	150
Höhe (mm)	118

Verpackungsmenge vermarktet	1
Geeignet für	Gewerbespülmaschine

TRANSPORTSPEZIFIKATIONEN

EAN	8711369843451
Intrastat-Nummer	82100000
Menge pro Exportkarton	60
Verkaufseinheiten pro Palette	720
Exportkartonlänge (mm)	635

Exportkartonbreite (mm)	470
Export-Kartonhöhe (mm)	485
Verpackungsmaterial Kunststoff (g)	86
Ursprungsland	Polen
GS1-Verpackungsmenge	1
Bruttogewicht (kg)	0.32