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.





Code	Colour	LxWxH (W)
843451	Rot	42x150x(H)118