

Attendrisseur à Viande - 260 mm

HN513118



L'Attendrisseur à Viande - 260 mm de HENDI transforme la préparation des viandes en un processus simple et efficace. Conçu pour les professionnels, cet outil robuste en aluminium de 0.39 kg offre une longueur de 255 mm, une profondeur de 65 mm et une hauteur de 70 mm. Sa double face permet d'attendrir les viandes dures avec un côté à picots et d'aplatir parfaitement avec une face plate. Idéal pour le bœuf, le porc, le poulet et le poisson, son utilisation manuelle garantit une texture idéale à chaque utilisation. Notez qu'il n'est pas adapté au lave-vaisselle.

Caractéristiques Produit :

Matière : Aluminium

Longueur (mm) : 255

Profondeur (mm) : 65

Hauteur (mm) : 70

Poids (kg) : 0.39

Passage au Lave-vaisselle : Non

Informations Logistiques :

Largeur : 320 mm

Profondeur : 120 mm

Hauteur : 70 mm