

Tłuczek do mięsa XL, HENDI, czarny, 300x80x80mm HENDI 513125

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 513125

Cechy produktu

Długość (mm): 300
Szerokość (mm): 80
Wysokość (mm): 80
Waga netto (kg): 0.67
Inne kolory: czarny
Odpowiedni do: Kontakt z żywnością
Nieodpowiedni do: Zmywarka do naczyń

Tłuczek do mięsa firmy HENDI jest bardzo solidny i wytrzymały, dwustronny, przeznaczony do ubijania i zmiękczania wołowiny, wieprzowiny, drobiu i ryb. Wypukła strona ze szpikulcami doskonale rozbija i zmiękcza mięso, a płaska strona jest idealna do ubijania.

Przeznaczony do rozbijania i zmiękczania wołowiny, wieprzowiny, drobiu oraz ryb.
Solidny i wytrzymały, z dwustronną głowicą. Jej wypukła strona ze szpikulcami doskonale rozbija i zmiękcza mięso, natomiast płaska jest idealna dla miękkich, delikatnych mięs.
Ze względu na znaczny rozmiar głowicy – tłuczek doskonale radzi sobie także z rozbiciem dużych i twardych kawałków mięsa.
Wygodna, ergonomiczna, długa rękojeść z otworem pozwalającym na zawieszenie narzędzia.
Tłuczek wykonany jest ze stopu aluminium; pokryty powłoką dopuszczoną do kontaktu z żywością; posiada certyfikat „Food Contact Compliance”.