



Tłuczek do mięsa XL, jasnoszary, 300x80x80mm HENDI 513057

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 513057

Cechy produktu

Długość (mm): 300

Szerokość (mm): 80

Wysokość (mm): 80

Kolor: jasnoszary

Długość uchwytu (mm): 225

Waga netto (kg): 0.67

Odpowiedni do: Kontakt z żywnością

Główne materiały: Metale

Materiały: Aluminium

Nieodpowiedni do: Zmywarka do naczyń

Oficjalna dystrybucja: Hendi

Tłuczek do mięsa firmy HENDI jest bardzo solidny i wytrzymały, dwustronny, przeznaczony do ubijania i zmiękczenia 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 zmiękczenia 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 rozbięciem 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 żywnością; posiada certyfikat „Food Contact Compliance”.