

Fleisch-Zartmacher Profi Line

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. Geschirrspülmaschinegeeignet.



Spezifikationen

Geeignet für	: Geschirrspüler
Materialien	: ABS (Acrylnitril-Butadien-Styrol), 18/8 Edelstahl
Verpackungseinheit	: 1
Verpackungsart	: Sticker
Länge (mm)	: 42
Breite (mm)	: 150
Höhe (mm)	: 118
Abmessungen	: 42x150x(H)118
Farbe	: Rot

Transportspezifikationen

EAN	: 8711369843451
Intrastat-Nummer	: 82100000
Bruttogewicht (kg)	: 0.32
Nettogewicht (kg)	: 0.22
Export carton length (mm)	: 635
Export carton width (mm)	: 470
Export carton height (mm)	: 485
Quantity per export carton	: 60
Verkaufseinheiten pro Palette	: 720
Verpackungsmaterial Kunststoff:	g

HENDI B.V.

Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.

ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI GmbH

Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

HENDI S.R.L.

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA

5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.

Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu