Attendrisseur Profi Line code: 843451

Un outil moderne et efficace pour améliorer la viande.
Les lames verticales diminuent la longueur des fibres de la viande et en même temps la viande est aplatie.
Grâce à l'attendrisseur le temps de marinade est réduit de 25% comparé aux méthodes traditionnelles.

L'utilisation de l'attendrisseur sur la viande épicée ou cuisinée en sauce permets aux épices ou à la sauce de pénétrer plus en profondeur dans la viande.
Ressorts souples, facile à utiliser, meilleur résultat.





CARACTÉRISTIQUES

Couleur	Rouge	Quantité d'emballage marketing	1
Type d'emballage	Autocollant	Convient à	Lave-vaisselle professionnel
Largeur (mm)	42		
Profondeur (mm)	150		
Hauteur (mm)	118		

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369843451	Largeur de boîte d'exportation (mm)	470
Code Intrastat	82100000	Hauteur des cartons d'exportation (mm)	485
Quantité par carton d'exportation	60	Emballages en plastique (en grammes)	86
Unité de vente par palette	720	Pays d'origine	Pologne
Longueur du carton d'exportation (mm)	635	Quantité d'emballage GS1	1
		Poids brut (kg)	0.32