



Maszynka Do Tenderyzowania Mięsa, Żeliwo Kinghoff

Kod produktu: KH-1528

Żeliwna maszynka do rozbijania mięsa na kotlety. Nadaje się do każdego typu mięsa: wieprzowiny, wołowiny, drobiu. Zastępuje tradycyjny tłuczek, którym przygotowujemy kotlety. Znacząco przyspiesza proces przygotowania mięsa do dalszej obróbki.

Cechy:

- Wykonana z wytrzymałego żeliwa
- Ręcznie obsługiwana, łatwa w użyciu
- Składa się z dwóch żeliwnych wałków z kolcami
- Trwała i niezawodna
- Nadaje się do wszystkich mięs, w tym wołowiny, wieprzowiny, kurczaka
- W zestawie wsporniki do montażu, które można zamocować na dowolnym stole lub blacie
- Łatwa do czyszczenia. Myć wyłącznie ręcznie stosując delikatne detergenty.

Wymiary:

- Wymiary maszynki: 24 cm x 22 cm x 7 cm
- Wymiary otworu na mięso: 10 cm x 2 cm
- Max. grubość blatu: 4 cm
- Waga - około 3 kg

Producent

Prajo®

Marka



KINGHoff®



ZESKANUJ MNIE

Informacje podstawowe

Opakowanie zbiorcze

Ilość sztuk: 8
możliwość kupna pojedynczych sztuk

Kod EAN	5908287215283
Kod SKU	KH-1528

Wymiary opakowania

Waga [kg]	2.38
-----------	------

Specyfikacja

Marka	KINGHoff
-------	----------