



CODE	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
OS-IM4	Attendrisseur de viande MANUEL, en ALUMINIUM ANODISÉ avec 2 paires de rouleaux avec 44 + 44 lames en ACIER INOXYDABLE, ÉPAISSEUR MAXIMALE du produit à introduire 20 mm, dimensions 270x330x280h mm	€ 840,53 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 4 à 9 jours

DESCRIPTION PROFESSIONELLE

Mod.OS-IM4 - TENDEUR À VIANDE MANUEL avec 2 ROULEAUX avec 44+44 lames EN ACIER INOXYDABLE :

- en aluminium anodisé ;
- groupe de lames en acier inoxydable ;
- équipé de 2 rouleaux avec 44 lames pour chaque rouleau ;
- épaisseur maximale du produit à introduire 20 mm ;
- rend la viande tendre et facile à cuisiner ;
- en insérant une tranche de viande de qualité normale dans l'attendrisseur, **des milliers de couteaux des lames de l'attendrisseur** pénètrent profondément, **coupant les fibres musculaires et les tendons** , avec un résultat surprenant,
- toutes les fibres sont interrompues, donnant à la viande un **aspect plus compact** .

Marquage CE
Fabriqué en Italie

FICHE TECHNIQUE

largeur (mm)	270
profondeur (mm)	330
hauteur (mm)	280

FICHE TECHNIQUE

CODE/PHOTO	DESCRIPTION	PRIX/LIVRAISON
------------	-------------	----------------

OS-OPT68



Couvre-lame en aluminium
Couvre-lame en aluminium

€ 106,80

TVA exclue
Expédition à calculer

Livraison 4 à 9 jours

