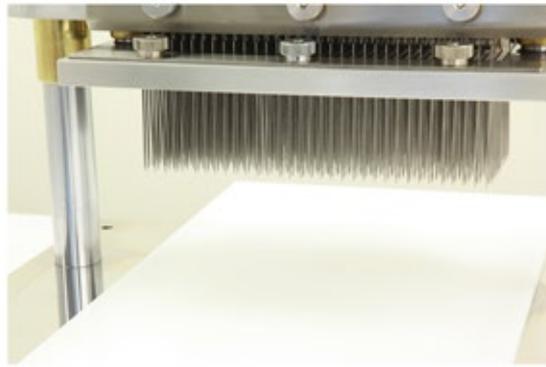


INTENERITRICE DI CARNE MEAT TENDERISER





A/E TM

CE

INTENERITRICE MANUALE

E' la macchina piú versatile per rendere le parti di carne fresca piú commestibili. Infatti le sue 528 lame/coltello penetrando nelle fibre tagliuzzano tutti quei nervetti e strati di cartilagine che al momento della cottura si ritirano diventando dure e contorte, dando quindi alla carne un aspetto poco presentabile. Premettendo che le parti piú dure sono quelle piú ricche di proteine, ne deduciamo che, la A/E TM oggi é diventata indispensabile nel settore della macelleria, alberghiero e nelle comunitá.

Modo d'uso

Si prende il pezzo di carne intero, gli si toglie lo strato superficiale di pelle e si pulisce dal grasso, quindi si passa sotto la macchina per due volte. Le lame, penetrando nella carne, tagliano tutti i nervi che sono all'interno senza disfarla, il pezzo é pronto da mettere sul banco e da tagliare a fette. Non c'è bisogno di battere oltremodo la carne.

Il risultato

Quando la carne verrà messa in padella o cotta in umido non si ritirerà e non si accartoccherà piú e sarà soprattutto tenerissima.

Attenzione

Non mettere nella macchina carne con l'osso altrimenti si rovinerà il pettine. La macchina é costruita interamente in acciaio inox e alluminio anticorrosivo.

Dimensioni di ingombro 45x45x60cm.

MEAT TENDERISER

Made of anticorrosive aluminium and stainless steel. The 528 blades cut away cartilage and nerves make meat tender, soft ready for cooking. Your meat will look more appetizing and appealing to the end users. The ideal equipment for butcheries hotels and canteens.

How to use

Just pass your meat twice under the tenderiser, the blades will cut all the nerves without stressing it. It will be ready for selling. Dimensions 45x45x60cm.

Please do not use bone in products to prevent any damage of the equipment.

