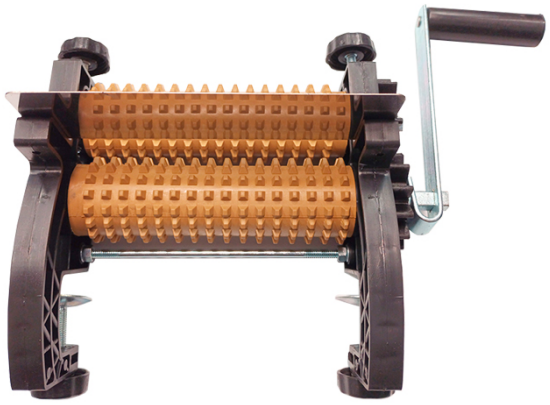

SOBADORA ABLANDADOR DE CARNE 17 CM. GASTROMAQ

- Este sobadora y ablandador de carne es una herramienta esencial para optimizar la preparación de cortes en cocinas profesionales y domésticas. Con un ancho de trabajo de 17 cm, facilita el proceso de ablandar y estirar carnes, mejorando su textura y logrando resultados uniformes.
- Ancho de rodillo 17 cm, ideal para cortes medianos y pequeños.
- Construcción robusta para un uso duradero e intensivo.
- Ablanda y soba la carne, mejorando su suavidad y presentación.
- Diseño ergonómico para una operación sencilla y sin esfuerzo.
- Adecuada para carnes rojas, blancas y otros productos similares.
- Con esta máquina, puedes garantizar la preparación de cortes más tiernos y sabrosos, optimizando tiempos y elevando la calidad en la cocina. Es una solución práctica y eficiente para profesionales gastronómicos.

SKU: N / A
Categorías: PRODUCTOS GASTROMAQ, Sobadoras Manuales

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones:
Ancho: 25 cm.
Profundidad: 22 cm.
Alto: 13 cm.
Peso: 1,15 kg.