

Link do produktu: <https://www.dartlex.pl/siekacz-tluczek-do-miesa-nakluwacz-rozbijacz-mies-p-171.html>

SIEKACZ TŁUCZEK DO mięsa NAKŁUWACZ ROZBIJACZ MIĘS



Cena	8,99 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny

Opis produktu

Siekacz nakłuwacz do mięsa

Tłuczek-nakłuwacz do mięsa - niezastąpiony przy przygotowywaniu mięs w domu i na grilla

Skraca czas smażenia nawet o 40%

Mięso usmaży się równomiernie nie skręcając się i kurcząc

Jeżeli chcesz marynować mięso będzie ono cztery razy szybciej gotowe

Sok zawarty w mięsie nie wypływa przez to potrawa pozostaje Soczysta miękka i pięknie wysmażona - jak w restauracji

Tłuczek-nakłuwacz do mięsa - niezastąpiony przy przygotowywaniu mięs w domu i na grilla

Skraca czas smażenia nawet o 40%

Mięso usmaży się równomiernie nie skręcając się i kurcząc

Jeżeli chcesz marynować mięso będzie ono cztery razy szybciej gotowe

Sok zawarty w mięsie nie wypływa przez to potrawa pozostaje Soczysta miękka i pięknie wysmażona - jak w restauracji

Nowoczesny siekacz (tłuczek -nakłuwacz) mięsa z 21 ostrzami.

Nakłuwanie mięsa powoduje iż: nie skręca się ono na patelni, nie wysycha, smaży się równomiernie i skraca czas smażenia nawet o 40%.

Tłuczek do mięsa powoduje zmiężdżenie struktury mięsa i wypływ soku, nacinanie zaś nie ma takich ubocznych skutków. Mięso jest wtedy o wiele smaczniejsze i nie ciągnie się, ponieważ nakłuwając mięso się przerywa wewnętrzną strukturę włókien.

21 ostrzy-kolców wykonanych ze stali nierdzewnej - ostrzone laserem

Przyrząd ma dużą ilość ostrzy, które wysuwają się przy uderzaniu w płat mięsa, nacinając je na całej długości przecinając ewentualne twarde tkanki i włókna .

Łatwy w czyszczeniu, można myć w zmywarce

Przed pierwszym użyciem należy narzędzie umyć

Położyć płat mięsa [grube, cieńsze, małe lub duże - wg uznania] na desce do krojenia

Przyłożyć siekacz do mięsa i nacisnąć omijając kości. Powtórzyć ok. 4-5 razy na całej powierzchni.

Przy bardzo grubych kawałkach mięsa, odwrócić je na drugą stronę i czynność powtórzyć

Należy czyścić siekacz po każdym użyciu

Co pewien czas proszę naoliwić siekacz dla jego lżejszej pracy [olejem sałatkowym, oliwą]

Uwaga:

Ostrza w siekaczu są bardzo ostre. Po użyciu zawsze przechowywać poza zasięgiem dzieci.

Używać tylko do zmiękczenia mięsa bez kości