

Merk: **Westmark**

Model: WM-62102260

€ 21,50

Omschrijving

De »Robusto« is een klassieke vleeshamer voor het mals maken van stukken vlees en gevogelte. Vooral bij het bereiden van schnitzels of braadstukken moet het vlees vooraf worden geplet, zodat het sneller gaar is of mals blijft na het koken. Door de verschillende oppervlakken met verschillende soorten reliëf kan de verwerking van het vlees individueel worden gekozen. Het gladde hameroppervlak wordt gebruikt om het vlees te coaten en het getextureerde oppervlak wordt gebruikt om het mals te maken, dwz het wordt zacht gestampt. Zo voorkom je dat je vleesgerechten onaangenaam hard worden. De »Robusto« is ook geschikt voor het hakken van noten, koekjes en ijsblokjes.

- zeer stabiel en uitgebalanceerd
- twee verschillende slagvlakken (grof en fijn) voor het inkorten van vlees

Specificaties

FYSIEKE KENMERKEN

Kleur

Grijs

Materiaal

ALUMINIUM