

Link do produktu: <https://www.androla.pl/siekacz-do-miesia-tluczek-24-ostrza-czarny-p-24844.html>



# SIEKACZ DO MIĘSA TŁUCZEK 24 OSTRZA czarny

|                  |            |
|------------------|------------|
| Cena             | 25,00 zł   |
| Dostępność       | Dostępny   |
| Czas wysyłki     | 24 godziny |
| Numer katalogowy | 25268      |
| Kod producenta   | AG43A      |

## Opis produktu

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

**Cechy produktu:**

**Produkt fabrycznie nowy, wysokiej jakości.**

**Nowoczesny siekacz (tłuczek -nakłuwacz) mięsa z 24 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 zmiażdżenie 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.**

**24 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**

**Wymiary siekacza: wysokość 19cm, średnica 5cm**

**Kolor: czarny**

**Opakowanie: kolorowe, estetyczne pudełko.**

**Jego niezwykle ostrza przebijają włókna mięsa powodując, że:**

**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**

**Instrukcja obsługi:**

**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**