

Kødhammer, 250 mm, Aluminium - 1 stk

Kødhammer 250mm Aluminium, er et uundværligt redskab i både **private hjem** og **professionelle køkkener**. Med en **længde på 250 mm** er den ideel til at **mørne kød** og gøre det mere **mørt og saftigt**. Hammeren har en **let vægt**, hvilket gør den nem at håndtere, samtidig med at den har tilstrækkelig **styrke** til at udføre arbejdet effektivt.

Kødhammerens hoved er **robust**, hvilket gør den perfekt til at bearbejde **større kødudskæringer** som f.eks. **bøffer, koteletter** og **kyllingebryster**. Den **aluminiumsmateriale** giver både **styrke** og **holdbarhed**, hvilket sikrer en lang levetid. Hammerens **ergonomiske håndtag** gør det nemt at arbejde i længere tid uden at blive træt.

Dette praktiske køkkenredskab er også **nemt at rengøre** og modstandsdygtigt over for **rust** og **korrosion**, hvilket gør det til en **langtidsholdbar investering**. Kødhammeren er perfekt til både **privat brug** i hjemmekøkkenet og **professionelt brug** i restauranter, caféer og cateringvirksomheder.

Produktdetaljer: Kødhammer 250mm Aluminium

- **Type:** Kødhammer
- **Længde:** 250 mm
- **Materiale:** Aluminium
- **Antal pr. pakke:** 1 stk
- **Anvendelse:** Mørning af kød

Fordele ved Kødhammer i Aluminium: Kødhammer 250mm Aluminium

1. **Let og ergonomisk** - Nem at bruge i længere tid uden ubehag.
2. **Robust og holdbar** - Fremstillet i stærkt aluminium for langvarig brug.
3. **Effektiv til mørning af kød** - Perfekt til både små og store udskæringer.
4. **Let at rengøre** - Modstandsdygtig over for rust og korrosion.
5. **Velegnet til professionel brug** - Perfekt til restauranter og hjemmekøkkener.

Kødhammer 250 mm i aluminium er det perfekte redskab til at sikre, at dit kød bliver mørt og lækkert.