

Link do produktu: <https://sklep.aaa.com.pl/mlotek-tluczek-do-miesa-okuty-p-146.html>

Młotek - tłuczek do mięsa okuty



Cena brutto	8,67 zł
Cena netto	7,05 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	AAA040
Kod producenta	AAA040
Kod EAN	5906609030408

Opis produktu

Młotek - tłuczek do mięsa okuty

Młotek - tłuczek do mięsa: konstrukcja wykonana z drewna, część do ubijania okuta z obu stron metalowymi kołami z tradycyjnymi frezami. Solidnie wykonany. Przyrząd niezbędny w kuchni każdego smakosza kotletów schabowych, zrazów, czy bitek.

Młotek - tłuczek do mięsa to narzędzie kuchenne, wykonane z drewna bukowego oraz aluminium, z obustronnie wyprofilowaną głowicą. Jego głównym zadaniem jest rozbijanie i rozdrabnianie mięsa, aby uzyskać równomierne grubsze lub cieńsze plastry. Okuty młotek posiada dwie różne powierzchnie: jedną w paski do rozgniatacia mięsa na cieńsze plastry oraz drugą z niewielkimi wgłębieniami i wypukłościami, by mięso stało się bardziej miękkie i elastyczne. Jest przydatnym narzędziem w przygotowywaniu mięsnych dań, zwłaszcza gdy potrzebne jest równomierne spłaszczenie mięsa dla szybszego i jednolitego gotowania. Młotek tłuczek do mięsa okuty jest niezastąpiony przy przygotowywaniu potraw, takich jak kotlety schabowe, sznycelki czy mielone. Jego wyprofilowana głowica umożliwia równomierne rozbijanie mięsa, co nie tylko skraca czas pieczenia czy smażenia, ale także sprawia, że mięso jest delikatniejsze i łatwiej się panieruje.

Podczas użytkowania młotka - tłuczka do mięsa należy pamiętać o ostrożności, aby nie uszkodzić powierzchni roboczej czy też nieprzemyślanie zgnieść mięsa zbyt mocno. Zastosowanie różnych stron młotka - jednej w paski i drugiej z wypukłościami - daje możliwość regulacji grubości i tekstury mięsa w zależności od preferencji kulinarnych oraz potrzeb danego przepisu.

Regularne czyszczenie i konserwacja młotka tłuczka pozwoli zachować jego skuteczność i higienę podczas przygotowywania potraw. Dzięki uniwersalności i funkcjonalności młotek - tłuczek do mięsa okuty stanowi nieocenione narzędzie w kuchni, ułatwiając proces przygotowywania różnorodnych dań mięsnych.

Wymiary młotka:

- Długość całkowita: 290 mm
- Długość rączki: 235 mm
- Szerokość tłuczka: 105 mm
- Średnica tłuczka: 105 mm
- Drewno: bukowe

Instrukcja użytkowania:

1. Nie moczyć długo w wodzie
2. Po umyciu wytrzeć i pozostawić do wyschnięcia.
3. Nie należy myć w zmywarce
4. Regularnie impregnować olejem spożywczym

