

ABLANDADOR DE CARNES JACCARD

Es un ablandador de carnes manual con 45 (azul)ó 48(blanco)NAVAJAS que ayuda a chefs, carnicer

VENTAJAS:

+Maximiza los resultados de cocción de los cortes más económicos de carne.

+Las navajas crean canales finos en la carne, que permiten:

+ reducir el tiempo de cocción hasta un 40%,

+ mejorar la penetración y absorción de los marinados hasta 8 veces

+ tener una cocción más uniforme, obtener resultados más consistentes

+ una menor contracción, sin perder los jugos naturales

+ fácil de limpiar y desmontar, lavable en lavavajillas.

Ve el video que elaboré para que sepas usar el ablandador, desarmarlo, lavarlo y volverlo a armar.

NOTA:

Este es un artículo que vendo por que mis clientes chefs (ejecutivos de varios restaurantes de hotele

INCLUYE:

El ablandador, tal como se ve en las fotos.

PRECIO:

Ablandador de 45 navajas (azul) \$ 609 + IVA.

Ablandador de 48 navajas (blanco) \$ 529 + IVA.

PRECIOS EN PESOS MEXICANOS

HAZ UN PEDIDO



José Hernández, Cel: (998) 241 4839, Tel (998) 275 631

pedidos: info@cancunideas.com, cel (998) 241 483



pedidos: info@cancunideas.com, cel (998) 241 4839, tel (998) 275 6314, radio 72°13'29138





Ablandador de carnes con 45 avaja (blanco) este producto es un excelente para facilitar la economía



*pedidos: info@cancunideas.com, cel (998) 241 4839, tel (998) 275 6314, radio 72*13*29138*



*pedidos: info@cancunideas.com, cel (998) 241 4839, tel (998) 275 6314, radio 72*13*29138*