

Fleischbearbeitung

Burger, Patties oder Roulade. Dry aged Steak oder Wiener Schnitzel. Zerlegen und Bearbeiten Sie das Fleisch mit den passenden Werkzeugen bevor es auf den Grill oder in den Ofen kommt.

Meat Preparation

Prepare, cut and cook all of your meats with this range of tools.

Art-Nr. Part No.	Ø dia. cm	Höhe innen Inner Height cm	Höhe Height cm	Portionsgröße Portion size	Preis €
1357/125	12,5	3,7	16	450 g	196,—



Hackfleischpresse, Edelstahl

aus Edelstahlguss, electropoliert, mit Pattyauswerfer, spülmaschinengeeignet, zur Reinigung zerlegbar, schwere Qualität

Burger Press

cast stainless steel, electro-polished, with ejector, heavy gauge, dismountable for cleaning, dishwasher safe



Art-Nr. Part No.	Ø dia. cm	Höhe innen Inner Height cm	Höhe Height cm	Portionsgröße Portion size	Preis €
1355/100	10	4,5	16	80 g-160	87,50
1355/125	12,5	3,5	17	120 g-240	101,—



Hackfleischpresse

aus Aluminiumguss, mit Pattyauswerfer, nicht spülmaschinenfest, schwere Qualität

Burger Press

cast aluminium, with ejector, not dishwasher proof, heavy duty



Art-Nr. Part No.	Ø dia. cm	Höhe gesamt Overall Height cm	Preis €
Einfache Ausführung / Single version:			
1351/110	11,5	8	10,10

Doppelte Ausführung: / Double version:			
1352/280	11,5	9	19,60

Lieferung unmontiert.
Supplied flat packed.



Hamburgerpresse

aus Aluminiumguss, Kunststoffgriff, PTFE antihaft-beschichtet, spülmaschinengeeignet

Burger Press

cast aluminium pusher, plastic handle & base, PTFE non-stick coated, dishwasher proof

