

# Mehčalnik mesa



Mehčalnik mesa vam bo všeč, saj skrajša čas kuhanja ali pečenja, meso pa je bolj sočno in hrustljivo . Primeren je za vse vrste mesa, od svinjine in govedine do perutnine, primeren je tudi za ribe . Pa še nekaj je, kar bo razveselilo ljubitelje čistoče &#8211; delovni pult ostane čist.

## Opis

15 ostrih nerjavečih bodal zmehča strukturo mesa. Zato se:

- V mesu ohranijo sokovi in je bolj okusno.
- Pospesuje mariniranje in vpijanje začimb.
- Meso se manj krči v pečici ali na žaru.
- Hitreje je kuhano oz. pečeno.
- Kuhinja ostane čista.



## Uporaba

- Odstranite zaščitno ploščico.
- Mehčalnik namestite na kos mesa in meso z odločnimi gibi večkrat prebodite. Za kakovosten okus je potrebno meso prebosti z obeh strani.



## Čiščenje in vzdrževanje

Svetujemo, da mehčalnik mesa **operete** že pred prvo uporabo. Po uporabi ga očistite pod **toplo tekočo vodo**. Lahko ga perete ročno ali v pomivalnem stroju. Ko je mehčalnik mesa pospravljen, naj bo na njem **zaščitna ploščica**, da se po nerodnosti ne bi porezali.

## Materiali

Rezilni noži so iz **nerjavečega jekla**, telo pa iz **ABS plastike**.

## Priporočila

Za izvrstno mariniranje meso najprej prebodite z mehčalnikom mesa, ga začinite po okusu in za nekaj časa zavakuumirajte v vakuumski posodi. Za primerjavo pa en kos mesa pripravite po &#8211;starem&#8211;. Razlika je očitna.