



Kit charcuterie La qualité du "fait maison"

Pour mieux accompagner les débutants voulant réaliser leurs charcuteries mais, qui devant la large gamme de matériels, n'arrivent pas à faire leur choix, **tompress a créé un "kit charcuterie"**.

Composé de tous les **indispensables** pour réaliser aisément toute une variété de charcuteries maison, ce kit se différencie du matériel professionnel uniquement par la taille !

Cet ensemble procure une réponse cohérente et performante aux passionnés du "fait maison".

Une force tranquille, le hachoir de ce kit tourne avec un couple important, idéal pour une taille parfaite des morceaux éternés. Avec une **rotation "lente"** de 120 tours/minute, son couteau procure un hachis de **qualité** indispensable à bien des préparations charcutières.

En effet, une rotation trop rapide déchiquette la viande, la transforme en bouillie, l'échauffe et la dessèche. Ce **hachoir "type 12"** peut produire entre 60 et 100 kg de hachis par heure. Il est livré avec 3 grilles en acier trempé perforées de trous de 3, 6 et 12 mm.

Robuste, le **poussoir** horizontal de trois litres assure rapidement une bonne répartition de la méléée dans le boyau. Grâce à son système d'évacuation d'air, le hachis, poussé à pression constante ne laisse aucun vide pouvant compromettre la bonne conservation des saucisses et saucissons. Il est livré avec 4 entonnoirs de 15, 23, 29 et 38 mm de diamètre.

Ergonomique, le **désosseur professionnel** de 13 cm à dos renversé est efficace aussi bien en travaillant à plat que de la pointe en tenant le couteau à l'envers.

Indispensable, le **pulvérisateur dégraissant** de 750 ml dégraisse d'un seul geste machines et plans de travail. Son pistolet permet d'atteindre tous les recoins pour une hygiène impeccable.

Inspirant, le **livre de recettes** présente tout ce qu'il faut savoir pour réaliser de nombreuses spécialités charcutières, pour l'utilisation du matériel et pour le choix des ingrédients.



Kit charcuterie
Prix public : 519 €