

CONSEILS

GRILLES POUR HACHOIRS

COMMENT CHOISIR ENTRE L'ACIER OU L'INOX ?

La gamme inox est plus robuste que la gamme acier.

L'inox est adapté à un usage intensif, plus durable dans le temps et son entretien est plus simple.

Pour un débutant, l'acier sera tout autant apprécié.

QUELLES GRILLES CHOISIR ?

TAILLES DES GRILLES	UTILISATION
4,5 mm	Pâtés fins
6 mm	Pâtés, rillettes et steaks hachés
8 mm	Pâtés moyens, merguez, saucisses et steaks hachés
10 mm	Pâtés grossiers, saucisses et saucissons
12 mm	Saucisses, saucissons et boudins
14 mm	Saucissons et boudins
14, 16, 18 et 20 mm	1 ^{er} passage de la viande

Accessoires compatibles avec tous les hachoirs.