

## Pour spécialistes

Si vous préparez souvent des terrines, il vaut mieux un appareil robuste (corps en aluminium, trémie et pilon en acier) avec un moteur puissant (400 W). La grille en acier trempé, à trous de 6 mm, donne un hachis moyen. Les autres grilles à trous fins ou plus gros et l'entonnoir à saucisses sont en option.  
**Hachoir Haco5REB, Tom Press.**  
38 x 17 x 22 cm, 180 € env.



## Traditionnel

Avec cet ustensile professionnel, qui se fixe par serrage sur la table ou le plan de travail, la viande est hachée comme chez le boucher. Il est fourni avec une grille perforée en acier de 4,5 mm pour un hachis moyen. Les autres grilles sont en option.  
**Hachoir Ham10POR, Tom Press.**  
18 x 11 x 28 cm. 45 € env.

