



제디터 정육 스테이크용 한우 (300g)

제디터 정육의 스테이크용 한우는 우리나라에서 최상급의 한우만을 선별하여
가공한 제품으로 최상의 품질과 맛을 보증합니다.
청결한 시스템에서 가공·포장되어 별다른 손질 없이도 안심하고 바로 조리할 수 있습니다.



제디터 정육 스테이크용 안심

- 중량 : 1팩(300g)
- 보관법 : -1~10°C에서 즉시 냉장보관
- 사용부위 : 안심
- 원산지 : 국내산
- 등급 : 1+

Check Point

최상의 품질

믿음직한 1+ 한우만을 엄선하였습니다.

최선의 맛과 육질

부드러운 육질과 풍부한 식감을 선사합니다.

풍부한 영양소

단백질, 철분, 아미노산 등 다양한 영양소를 자랑합니다.

제디터 정육's Story

제디터 정육은 한우 업계에서 오랜 세월동안 권위있는 이름으로 알려져 있는 브랜드입니다. 한우의 특별한 맛과 영양의 가치를 강조하며, 고객들에게 더욱 특별한 식사 경험을 선사하고자 항상 노력합니다.

제디터 정육은 철저한 선택과 관리 과정을 거치며, 특히 1등급을 획득한 한우만이 고객님께 판매됩니다.

한우의 등급은 그 품질과 육질을 나타내는 중요한 지표이며, 우리는 고객들에게 항상 최상의 등급을 제공하기 위해 엄격한 기준을 따릅니다.



제디터 정육 스테이크용 안심

- 부드러운 안심의 육질을 원하신다면 미디엄 혹은 미디엄 레어로 조리를 추천합니다.
너무 완전히 익히면 질겨질 수 있으니 조금 덜 익혀야 육질을 온전히 느낄 수 있습니다.
- 구매 후 즉시 냉장고에 보관하여 신선한 상태를 유지해주세요.
- 조리 10분~15분 전에는 냉장고에서 꺼내어 해동해주세요.
고기가 너무 차가우면 원하는 굽기로 조리하기 어려울 수 있습니다.



Q&A

Q. 고기를 받았는데 색이 검붉어보여요

스킨 포장 시 붉은 빛을 내는 미오글로빈 성분이 산소와 접촉하지 않게 되어 색이 검붉어 보일 수 있습니다. 포장 제거 후 실온에 20분 정도 노출하시면 본래의 생고기 색으로 살아납니다.

Q. 수령 후 섭취기간이 어떻게 되나요?

냉장 제품이므로 수령 후 즉시 냉장 보관해주시기 바라며, 최대한 빠른 시일 내에 섭취하시는 것을 권장드립니다.

- 3일 이내 섭취 시 : 냉장고 육류칸 혹은 김치냉장고에 보관
- 3일 이후 섭취 시 : 김치냉장고 혹은 냉동칸에 보관 (조리 시 자연 해동)

Q. 스킨 포장이 무엇인가요?

필름을 고기에 밀착시켜 진공포장하는 방식으로 신선함을 오래 유지합니다.

제품 및 배송 안내

제품 안내

- 제품명 : 제디터 정육 스테이크용 안심
- 원산지 : 국내산
- 구분 : 냉장육
- 등급 : 1+
- 원재료 및 함량 : 한우 안심 300g
- 용도 : 구이용
- 보관법 : 냉장보관
- 포장재질 : PP, PE
- 식품유형 : 포장육(비살균)
- 제조 및 판매원 : 제디터 (서울특별시 중구 OO로 OO)

배송 안내

- 배송 기간 : 오후 2시 이전 주문 시 당일 출고되며 평균 1-2일 소요됩니다.
* 배송 중 기상악화나 천재지변·도로교통 상황에 따라 지연될 수 있습니다.
- 배송 방법 : 냉동 패킹되어 택배 배송으로 진행됩니다.
- 배송 업체 : OO택배
- 배송 요금 : 3,500원 (도서산간지역의 경우 추가 택배요금이 발생합니다.)

교환/반품/환불 안내

- 판매자의 실수 또는 제품의 하자 및 파손 등이 있을 경우
100% 교환/반품/환불 가능합니다. 상품의 하자 및 파손 등을 발견하시면 24시간 이내에 사진 촬영 후 수취인의 성함/연락처/상품상태를 고객센터로 문의해주세요.
확인 후 빠르게 처리해드리겠습니다.
※ 판매자와 협의 없이 임의 반품하는 경우 반품/교환이 불가합니다.
- 단순변심, 주문 착오, 보관 부주의, 배송지 오류(고객 실수 경우)등의 경우
신선식품은 제품 특성 상 출고 후 재판매가 불가하므로 위 사유로 인한 교환 및 반품은 불가능한 점 양해 부탁드립니다.



상온 또는 해동 상태에서 변질의 우려가 있으니,
수령 즉시 냉동 보관해 주시기 바랍니다.