

Link do produktu: <https://agdbdygoszcz.pl/browin-nadziewarka-do-kielbas-z-silikonowym-tlokiem-pozioama-1-5-kg-p-752.html>



BROWIN - Nadziewarka do kielbas z silikonowym tłokiem - pozioma - 1,5 kg

Cena	139,09 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Numer katalogowy	168123944
Kod producenta	715199
Kod EAN	5908277715199
Marka	Browin

Opis produktu

- Niezastąpiona w domowej produkcji wędlin - ręczna, pozioma nadziewarka o pojemności 1,5 kg idealnie sprawdzi się podczas przygotowywania kielbas, wędlin, a także potraw z podrobów w domowej kuchni!
- Wysoka jakość - gwint operujący na mosiężnej nakrętce oraz pokryty silikonem tłok wyposażony w otwór odpowietrzający, który ułatwia tłoczenie mięsa, poprzez swobodne odprowadzenie na zewnątrz powietrza zgromadzonego w mięsie sprawiają, że produkt posłuży Ci przez lata!
- 4 lejki z systemem odpowietrzania - nasz produkt cechuje nie tylko przemyślana konstrukcja, ale także, aż 4 lejki z systemem odpowietrzania, które stabilnie przymocowane są do nadziewarki poprzez stalową obręcz.
- Łatwość konserwacji - produkt jest niezwykle łatwy w konserwacji - przed każdym użyciem nadziewarkę należy dokładnie umyć (ręcznie!), a następnie rozprowadzić na jej wewnętrznej powierzchni łyżeczkę oleju jadalnego co zapewni właściwą pracę tłoka i wydłuży żywotność urządzenia!
- Kompletny zestaw zawiera: nadziewarkę, 4 lejki w różnych rozmiarach: 14 mm, 18 mm, 21 mm, 25 mm; obręcz do montażu lejków; korbę; śrubę do przytwierdzenia korby; solidną przyssawkę do montażu nadziewarki do blatu; instrukcję obsługi.

Marzysz o zdrowych, domowych wędlinach bez substancji konserwujących i zbędnych dodatków chemicznych? Nasza ręczna, pozioma nadziewarka o pojemności 1,5 kg to niezastąpione urządzenie, które z pewnością przyda Ci się podczas produkcji domowych kielbas, wędlin oraz potraw z podrobów. Dzięki niej łatwo i szybko napełnisz farszem ostłonki wędliniarskie. Produkt wyposażony jest w 4 lejki (z systemem odpowietrzania), które są stabilnie zamontowane do nadziewarki przez dokręcaną obręcz. W zestawie znajduje się wytrzymały i odporny na zginanie tłok, pokryty silikonem, którego zaletą jest aseptyczność, łatwość mycia oraz zapewnienie szczelność układu tłoczenia (tuba=tłok). Dodatkowo tłok wyposażony jest w otwór odpowietrzający, który ułatwia tłoczenie mięsa, poprzez swobodne odprowadzenie na zewnątrz powietrza zgromadzonego w mięsie.

Nadziewarka jest również wyposażona w wygodną w użyciu przyssawkę. Prosto i szybko możemy zamocować nadziewarkę do blatu. Bez ryzyka jego uszkodzenia. Zabezpieczenie gwintu miedzianą powłoką wydłuża zaś żywotność nadziewarki. Urządzenie jest niezwykle łatwe w konserwacji. Przed każdym użyciem należy je dokładnie umyć (ręcznie!) i rozprowadzić łyżeczkę oleju jadalnego w jego wnętrzu. Jest to konieczne, by zapewnić właściwą pracę tłoka i pozwala wydłużyć żywotność urządzenia.

Uwaga! Produktu nie można myć w zmywarce.

Zestaw zawiera:

-
- nadziewarkę,
 - 4 lejki w różnych rozmiarach: 14; 18; 21 25 mm;
 - obręcz do montażu lejków;
 - korbę;
 - śrubę do przytwierdzenia korby;
 - solidną przyssawkę do montażu nadziewarki do blatu;
 - instrukcję obsługi.

Wymiary:

1. podstawa:

- Ø 10 cm,
- wysokość 4,1 cm

2. cylinder:

- Øzew. 9,0 cm
- Ø wew. 8,6 cm
- Øzew. nakładki 10,2 cm
- Øzew. z nakładką 10,2 cm
- długość 31 cm

3. tłok:

- Ø 8,59 cm
- długość 27 cm

4. lejki stożkowe:

- Ø 14/16; 18/20; 21/23; 25/27 mm
- długość całkowita 149 mm
- max długość robocza 135 mm

5. całkowity wymiar:

- max. długość 66,5 cm
- szerokość 10,2 cm
- wysokość 14 cm

6. pojemność 1,5 kg.

Uwaga: Produkt przeznaczony do kontaktu z żywnością.

Przed każdym użyciem nadziewarkę należy dokładnie umyć i rozprowadzić łyżeczkę oleju jadalnego na jej wewnętrznej powierzchni. Jest to konieczne, by zapewnić właściwą pracę tłoka i pozwala wydłużyć żywotność urządzenia.