

Link do produktu: <https://rafex.eu/drylownica-do-wisni-i-czereśni-p-203544.html>



# Drylownica Do Wiśni I Czereśni

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>46,10 zł</b>      |
| Numer katalogowy | <b>RAFEX003357</b>   |
| Kod EAN          | <b>5904816016338</b> |
| Producent        | <b>Browin</b>        |

## Opis produktu

Wydajne drylowanie wiśni i czereśni - przygotowywanie przetworów staje się jeszcze prostsze. 2 pojemniki - na całe owoce i pestki, pozwalają na drylowanie bez brudzenia całej kuchni. Wysoka jakość - wykonana z wytrzymałego tworzywa posiadającego atesty zezwalające na kontakt z żywnością. 2 pary wymiennych gumek - wydłużają żywotność urządzenia, byś cieszył się nim jeszcze dłużej. Wygodne mocowanie do stołu - zapobiega przesuwaniu się urządzenia w czasie drylowania. Jeśli co roku przygotowujesz domowe przetwory z wiśni i czereśni, ale drylowanie owoców spędza Ci sen z powiek — mamy na to rozwiązanie! Wytrzymała i niezawodna drylownica do wiśni i czereśni to urządzenie, które musisz mieć w swojej kuchni!

Tworzywo, z którego wykonana jest drylownica, posiada wszelkie atesty zezwalające na kontakt z żywnością. Jej zaletą jest duża trwałość, a do zestawu dołączane są 2 pary wymiennych gumek dodatkowo wydłużające żywotność urządzenia. Kolejną zaletą drylownicy jest również wygodne mocowanie do stołu, zapobiegające jej przesuwaniu się w czasie drylowania. Sam proces drylowania będzie wydajny, prosty i szybki jak nigdy dotąd - drylownica wyposażona jest w dwa pojemniki - na pestki oraz na całe owoce, specjalna rynienka pozwala zaś na zrzucanie wydrylowanych owoców prosto do podłożonego naczynia. Dzięki temu drylowanie odbywa się w porządku, bez brudzenia całej kuchni!

**Użytkowanie:** Przed przystąpieniem do drylowania należy wyjąć trzpień z gałką do drylowania, odkręcając nakrętkę mocującą i nałożyć załączoną sprężynę na jego dolną część. Włożyć trzpień w rurkę prowadzącą i kręcąc lekko naprowadzić nóż w część krzyżakową. Następnie zakręcić nakrętkę mocującą do oporu. Włożyć gumkę w prowadzenie prostokątne tak, aby przecięcie krzyżowe znalazło się w osi prowadnicy. Nałożyć część górną na pojemnik do pestek i całość przymocować do lekko mokrego blatu stołu, przekręcając w tym celu uchwyt od przyssawki. Podłożyć pod rynienkę spustową naczynie do wypestkowanych wiśni lub czereśni. Nałożyć wiśnie do pojemnika znajdującego się w górnej części - nacisnąć gałkę prowadnika do oporu w celu wyciśnięcia pestki, puścić trzpień, który przy pomocy sprężyny zostanie cofnięty w pierwotne położenie, a miąższ zostanie usunięty z noża i spadnie rynienką do naczynia.

**Elementy drylownicy:** 1. tłoczek 2. nakrętka 3. tulejka prowadząca 4. podajnik na owoce 5. przyssawka do stołu z zaciskiem 6. nóż 7. pojemnik na pestki 8. sprężyna 9. gniazdo gumowej przegrody 10. gumowa przegroda 11. rynienka spustowa

**Wymiary:** 1. pojemnik na pestki: długość 15,9 cm szerokość 9,6 cm wysokość 10,4 cm 2. podajnik na owoce: wysokość 2,5 cm