

Link do produktu: <https://rafex.eu/maszynka-do-przecierania-pomidorow-p-203722.html>



Maszynka Do Przecierania Pomidorów

Cena	72,00 zł
Numer katalogowy	RAFEX003535
Kod EAN	5904816918977
Producent	Browin

Opis produktu

Ręczna maszynka do przecierania pomidorów, sito przecieraka ze stali nierdzewnej, prosta w obsłudze, czerwona, do blatów różnej grubości. Łatwe użytkowanie – maszynka jest niezwykle prosta w obsłudze. Dzięki jej nieskomplikowanej budowie łatwo utrzymasz ją w czystości ze względu na prostotę montażu. Pomidory bez skórek w kilka sekund – dzięki maszynce skutecznie oddziolisz miąższ pomidorów od ich skórek bez konieczności ich sparzania. Wygoda i oszczędność czasu. Solidne wykonanie – produkt wykonany jest ze stali nierdzewnej oraz innych materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością - PE oraz ABS. Poręczne wymiary – prócz prostej budowy, maszynka posiada poręczne rozmiary: 34 x 14 x 29 cm, dzięki czemu nie będziesz miał problemów z jej przechowywaniem. Pasuje do każdej kuchni – maszynka wyposażona jest w „imadło” umożliwiające mocowanie jej do blatów o różnych grubościach. Rozwiązanie to zapobiega przesuwaniu się maszyny, dzięki czemu jej użytkowanie jest jeszcze wygodniejsze! Chcesz cieszyć się idealnie gładkim przecierem pomidorowym bez obecności skórek w środku? Zadbaj o zdrowie zapewniając całej rodzinie codzienną dawkę witamin i poznaj naszą maszynkę do przecierania pomidorów! Sito przecieraka wykonane jest ze stali nierdzewnej, PE oraz ABS – przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Maszynka jest niezwykle poręczna, a jej prosta budowa pozwala na łatwe użytkowanie, czyszczenie oraz przechowywanie. Przecierak jest hitem wśród akcesoriów dedykowanych miłośnikom nowoczesnej i zdrowej kuchni oraz dań typu DIY. Przy jego pomocy w szybki sposób przygotujesz świeże, naturalne przeciery, koncentraty oraz soki. Drobne sitko skutecznie oddzieli miąższ pomidorów od skórek i pestek, a Ty będziesz cieszył się idealnie aksamitną konsystencją przecieru. Urządzenie mocowane jest do blatu za pomocą „imadła”. Jest to wygodne rozwiązanie, zapobiegające przesuwaniu się maszyny w trakcie jej użytkowania. Konstrukcja imadła została dopracowana tak, aby maszynka pasowała do blatów różnej grubości.