

Link do produktu: <https://rafex.eu/nadziewarka-pionowa-5-kg-p-203889.html>

BRAK  
ZDJĘCIA



## Nadziewarka Pionowa 5 Kg

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena             | <b>617,00 zł</b>     |
| Numer katalogowy | <b>RAFEX003702</b>   |
| Kod EAN          | <b>5908277715168</b> |
| Producent        | <b>Browin</b>        |

### Opis produktu

Niezastąpiona w domowej produkcji wędlin — pionowa nadziewarka idealnie sprawdzi się podczas przygotowywania domowych kiełbas, wędlin, a także potraw z podrobów, których smak zachwyci Twoich bliskich! Wysoka jakość — cylinder nadziewarki wykonany jest ze stali nierdzewnej. W zestawie znajduje się również specjalnie zaprojektowany, odporny na zginanie tłok zaopatrzony w odpowietrznik. Ten produkt posłuży Ci więc przez lata! Aż 6 lejków — nasz produkt cechuje nie tylko przemyślana konstrukcja, ale także przydatne akcesoria, a wśród nich, aż 6 lejków o różnych wymiarach, dzięki którym przygotujesz wędliny o średnicy od 14 mm, aż do 35 mm! Łatwość konserwacji — produkt jest niezwykle łatwy w konserwacji — przed każdym użyciem nadziewarkę należy dokładnie umyć, a następnie rozprowadzić na jej wewnętrznej powierzchni łyżeczkę oleju jadalnego co zapewni właściwą pracę tłoka i wydłuży żywotność urządzenia! Wygoda korzystania — ze względu na pionowy układ cylindra, a także dużą pojemność — aż 5 kg mięsa, nadziewarka jest niezwykle wygodna w użyciu, a przy jej pomocy wykonasz jednorazowo solidną porcję ulubionej potrawy! Marzysz o zdrowych, domowych wędlinach bez substancji konserwujących i zbędnych dodatków chemicznych? Nasza pionowa nadziewarka to niezastąpione urządzenie, które z pewnością przyda Ci się podczas produkcji domowych kiełbas, wędlin oraz potraw z podrobów. Wysoka jakość stali nierdzewnej, z której wykonany jest cylinder nadziewarki, a także przemyślana konstrukcja i specjalnie zaprojektowany tłok, odporny na zginanie sprawiają, że urządzenie posłuży Ci przez lata! Tłok dodatkowo zaopatrzony jest w odpowietrznik, dzięki czemu powietrze wypychane jest z pod tłok, a nie wtłaczane do jelita. W zestawie z naszą nadziewarką znajdziesz również, aż 6 lejków o różnych rozmiarach, które pozwolą Ci na wykonanie domowych wyrobów o średnicach od 14 mm do 35 mm. Wybierając naszą nadziewarkę, otrzymujesz więc możliwość przygotowywania naprawdę zróżnicowanych potraw! Nadziewarka jest niezwykle łatwa w obsłudze, a także konserwacji. 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 wydłużyć żywotność urządzenia. Zestaw zawiera:- nadziewarkę;- 6 lejków w różnych rozmiarach: 14 mm, 18 mm, 21 mm, 25 mm, 29 mm, 35 mm;- 2 zaciski umożliwiające przytwierdzenie nadziewarki do blatu;- korbę, śrubę do przytwierdzenia korby;- instrukcję obsługi.