

Link do produktu: <https://rafex.eu/nadziewarka-pozioama-1-5kg-p-203893.html>



# Nadziewarka Pozioma 1,5kg'

|                  |               |
|------------------|---------------|
| Cena             | 118,40 zł     |
| Numer katalogowy | RAFEX003706   |
| Kod EAN          | 5904816917543 |
| Producent        | Browin        |

## Opis produktu

Niezastąpiona w produkcji wędlin - ręczna, pozioma nadziewarka o pojemności 1,5 kg idealnie sprawdzi się przy domowym wyrobie wędlin. Umożliwia wyrób potraw mięsnych i bezmięsnych - dzięki nadziewarce w łatwy sposób przygotujesz kielbasy, parówki, kabanosy i salami, a także wegetariańskie wersje tych wędlin! Wysoka jakość - nadziewarka wykonana z trwałego stopu aluminium, wyposażona jest w szybki oraz łatwy w obsłudze układ napełniania, a także przyssawkę ułatwiającą montaż nadziewarki do blatu. 3 lejki w zestawie - nasz produkt cechuje nie tylko przemyślana konstrukcja, ale także, aż 3 plastikowe lejki o średnicach: 18, 22 i 26 mm i długości 15 cm! 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! 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 osłonki wędliniarskie przygotowując zarówno mięsne, jak i wegetariańskie wersje kielbas, parówek, kabanosów i salami. Produkt wyposażony jest w 3 plastikowe lejki o średnicach: 18, 22 i 26 mm oraz długości 15 cm. Nadziewarka wykonana jest z trwałego stopu aluminium i wyposażona jest w szybki i łatwy w obsłudze system napełniania. Posiada również wygodną w użyciu przyssawkę. Prosto i szybko możemy zamocować więc nadziewarkę do blatu, bez ryzyka jego uszkodzenia. Uwaga: Produkt przeznaczony do kontaktu z żywnością. Przed każdym użyciem należy nadziewarkę dokładnie umyć (ręcznie!) i rozprowadzić łyżeczkę oleju jadalnego w jej wnętrzu. Jest to konieczne, by zapewnić właściwą pracę tłoka i pozwala wydłużyć żywotność urządzenia. Produktu nie można myć w zmywarce. Wymiary :- lejek: długość 15 cm Ø zew: 1,8 cm; 2,2 cm; 2,6 cm;- korpus: długość 28,5 cm Ø zew 10 cm wysokość 14,5 cm- komplet: długość 43,5 cm Ø zew 10 cm wysokość 14,5 cm.