

Link do produktu: <https://rafex.eu/nadziewarka-pozioma-1-5kg-z-silikonowym-tlokiem-p-203882.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Nadziewarka Pozioma 1,5kg Z Silikonowym Tłokiem'

Cena	163,60 zł
Numer katalogowy	RAFEX003695
Kod EAN	5908277715199
Producent	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 osłonki 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 szczelności 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: 1,4cm.; 1,8 cm; 2,1 cm; 2,5 cm; obręcz do montażu lejków; korbę; śrubę do przytwierdzenia korby; solidną przyssawkę do montażu nadziewarki do blatu; instrukcję obsługi. Wymiary :- lejek: długość 15 cm, Ø zew: 1,4 cm; 1,8 cm; 2,1 cm; 2,5 cm- korpus: długość 53 cm Ø zew 14,5 cm wysokość 13,5 cm- komplet: długość 68 cm Ø zew 14,5 cm wysokość 13,5 cm 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. Produktu nie można myć w zmywarce.