

Link do produktu: <https://rafex.eu/nastrzykiwarka-100-ml-2-igly-p-203866.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Nastrzykiwarka 100 ML + 2 Igły

Cena	48,50 zł
Numer katalogowy	RAFEX003679
Kod EAN	5904816917567
Producent	Browin

Opis produktu

Idealny smak mięs i wędlin – dzięki nastrzykiwarce Twoje domowe wyroby wędliniarskie będą dokładnie takie, jak lubisz, równomiernie zapeczkowane, a wędliny soczyste w całej objętości! Profesjonalizm w domowym zaciszu – strzykawka 100 ml wraz z dwoma igłami dozującymi pomoże Ci w profesjonalnym nastrzykiwaniu mięs zalewą solankową, co przyspieszy proces ich peklowania i sprawi, że szynki będą kruche i dłużej świeże! Przyrządzaj dania tak, jak lubisz – dwie igły dołączone do zestawu pozwolą Ci na aplikowanie marynat w prosty i bezproblemowy sposób. Jedna z igieł posiada boczne otwory ułatwiające szybkie nastrzyknięcie większych porcji mięsa. Wysoka jakość wykonania – strzykawka o pojemności 100 ml służy do wielokrotnego użytku i wykonana jest z elastycznego plastiku z podziałką co 10 ml, dzięki czemu ułatwia aplikację odpowiedniej porcji marynaty. Igły (13,5 cm) wykonane są ze stali nierdzewnej – masz więc pewność, że cały zestaw posłuży Ci przez długi czas! Niezawodny komplet – decydując się na nasz produkt, w zestawie otrzymujesz: strzykawkę wielokrotnego użytku (100 ml), dwie igły ze stali nierdzewnej - 13,5 cm (w tym jedna z bocznymi otworami) oraz reduktor/złączkę do nakładania igieł. Twoje domowe wyroby wędliniarskie mogą być dokładnie takie, jak lubisz – apetyczne z wyglądu, pyszne z każdym kęsem i co najważniejsze zdrowe, bo odpowiednio i poprawnie zapeczkowane wędliny są bezpieczne dla zdrowia Twojego i Twoich bliskich! Korzystając z nastrzykiwarki unikniesz niedopeklowania mięsa, które objawia się tzw. szarymi oczkami w wędlinie. Przedstawiamy poręczną, innowacyjną i prostą w użyciu nastrzykiwarkę, która pozwala na profesjonalne nastrzykiwanie mięs i wędlin zalewami oraz marynatami, w domowym zaciszu! Zadbaj o pyszny smak, kruchość i dłuższą trwałość swoich wyrobów mięsnych. Dzięki swojej konstrukcji oraz dwóm rodzajom igieł – przygotowywanie mięs do peklowania będzie jeszcze prostsze i szybsze! Jeśli marzysz o soczystych, aromatycznych i pysznych wędlinach – podczas peklowania mięs zdecyduj się na wybór nastrzykiwarki z dwoma igłami. Jedna z nich, dzięki dodatkowym bocznym otworom pomoże Ci w szybkim nastrzykiwaniu większych porcji mięsa. Wykonane ze stali nierdzewnej igły są wytrzymałe. Sama strzykawka zaś wykonana jest z elastycznego plastiku przeznaczonego do kontaktu z żywnością i wyposażona jest w podziałkę co 10 ml, dzięki czemu ułatwia aplikowanie odpowiedniej ilości marynaty. Cały zestaw nadaje się do wielokrotnego użytku i posłuży Ci przez długi czas. Zestaw zawiera: strzykawkę 100 ml dwie igły (13,5 cm) (długość 13,5 cm) reduktor/złączkę do nakładania igieł. Reduktor/złączka do nakładania igieł znajduje się wewnątrz strzykawki i należy ją wyjąć, aby dopasować igłę. Wymiary: strzykawka: długość 20 cm; szerokość 3,8 cm; pojemność strzykawki 100 ml igła: długość 13,5 cm