

Link do produktu: <https://rafex.eu/nastrzykiwarka-ze-stali-nierdzewnej-60ml-2-igly-p-203861.html>

BRAK  
ZDJĘCIA



# Nastrzykiwarka Ze Stali Nierdzewnej 60ml + 2 Igły

|                  |               |
|------------------|---------------|
| Cena             | 132,10 zł     |
| Numer katalogowy | RAFEX003674   |
| Kod EAN          | 5908277712402 |
| Producent        | Browin        |

## Opis produktu

Nastrzykiwarka ze stali nierdzewnej 60 ml , wysoka jakość, odporna na uszkodzenia + 2 igły do aplikowania marynat z przyprawami. Idealny smak mięs i wędlin – dzięki nastrzykiwarce Twoje domowe wyroby wędliniarskie będą dokładnie takie jak lubisz, równomiernie zamarynowane, a wędliny soczyste w całej objętości! Profesjonalizm w domowym zaciszu – strzykawka ze stali nierdzewnej 60 ml i dwie igły dozujące pomogą Ci w profesjonalnym nastrzykiwaniu mięs zalewą solankową, co przyspieszy proces 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 dwojaki sposób. Pierwsza z nich – z szerokim wylotem przeznaczona jest do aplikowania marynat z dużymi kawałkami przypraw. Druga igła posiada zaś wiele otworów? otworów na różnych wysokościach, co gwarantuje równomierne nastrzykiwanie mięsa. Wysoka jakość wykonania – nastrzykiwarka wykonana jest ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością. Korzystny zakup na lata- Wykonanie ze stali zapewnia wytrzymałość nastrzykiwarki i jej odporność na uszkodzenia, dzięki czemu przez długi czas będziesz cieszyć się jej funkcjonalnością. 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 pozwoli Ci na aplikowanie marynat z dużymi kawałkami przypraw. Druga – dzięki charakterystycznej budowie z wieloma otworami na różnych wysokościach sprawi, że wszystkie Twoje mięsa będą nastrzykiwane równomiernie! Wykonanie ze stali zapewnia wytrzymałość nastrzykiwarki i jej odporność na uszkodzenia, dzięki czemu przez długi czas będziesz cieszyć się jej funkcjonalnością.