

Link do produktu: <https://rafex.eu/siatka-wedliniarska-12-5-cm-x-5-m-do-220c-p-203911.html>



Siatka Wędliniarska 12,5 Cm X 5 M Do 220°c'

Cena	37,90 zł
Numer katalogowy	RAFEX003724
Kod EAN	5908277706975
Producent	Browin

Opis produktu

Niezastąpiona w kuchni — siatka wędliniarska powoli Ci na komfortowe i wygodne przygotowywanie wędlin pieczonych, wędzonych, peklowanych, parzonych, gotowanych oraz dojrzewających! Do mięs i nie tylko! — przy użyciu tej siatki bez problemu przyrządzisz mięsa o przekroju do 12,5 cm oraz wadze do 1,5 kg. Siatka idealnie sprawdzi się również podczas przygotowywania serów i długo dojrzewających produktów wędzarniczych! Wysoka jakość wykonania — specjalnie dobrane materiały pozwalają na obróbkę cieplną wsadu w siatce aż do 220°C, bez zmiany jego aromatu i smaku. Siatka posiada atest PZH. Komfort korzystania — Produkt jest elastyczny i wytrzymały, a dzięki konstrukcji rękawa, umożliwia łatwe nałożenie go na przygotowane mięso lub wypełnienie go masą serową. Dane techniczne — siatka w kolorze białym o szerokości 12,5 cm, długości 5 mb (+/-5%); wytrzymałość termiczna: 220°C — nadaje się do ręcznego wypełniania mięsem lub serem (o przekroju do 12,5 cm i wadze do 1,5 kg). Siatka wędliniarska sprawdzi się idealnie w każdej kuchni podczas przygotowywania domowych wyrobów wędliniarskich — szynki, baleronów, schabów i mielonek. Siatkę wykorzystać możesz do dań pieczonych, wędzonych, peklowanych, parzonych, gotowanych oraz dojrzewających! Ze względu na swoją ciasną i zwartą strukturę siatka idealnie sprawdzi się podczas przygotowywania szynki (polecamy 1 kg szynki rozdzielić na dwie porcje po 0,5 kg!). Dzięki temu, że siatka mocno ściska szynkę, mięsiwo jest zwarte i niezwykle soczyste po upieczeniu! Produkt sprawdzi się także podczas przygotowywania długodojrzewających produktów wędzarniczych oraz serów! Wykonana z wysokiej jakości materiałów siatka, posiada atest PZH i pozwala na obróbkę cieplną aż do 220°C, bez zmiany aromatu i smaku wsadu. W tej siatce przygotujesz bez problemu mięsa o przekroju do 12,5 cm i wadze do 1,5 kg. Siatka jest elastyczna i wytrzymała, a dzięki konstrukcji rękawa, umożliwia łatwe nałożenie jej na przygotowane mięso lub wypełnienie jej masą serową. Dodatkowo dzięki pełnej strukturze stosując siatkę w serowarstwie, skrzep nie wydostanie się z niej na zewnątrz. Siatka w kolorze białym, o długości 5 m i szerokości do 12,5 cm. Nadaje się do ręcznego wypełniania i obróbki do temp. 220°C.