

Link do produktu: <https://rafex.eu/szynkowar-zestaw-rodzinna-uczta-3kg-p-203807.html>

Szynkowar Zestaw - Rodzinna Uczta 3kg



Cena	172,70 zł
Numer katalogowy	RAFEX003620
Kod EAN	5908277704193
Producent	Browin

Opis produktu

Szynkowar BROWIN do 3 kg - zestaw z termometrem i woreczkami do przygotowywania domowych wędlin przedstawia zestaw idealny do przyrządzania mięs - szynkowar z termometrem i woreczkami. Przeznaczony jest do wyrobu pysznych, parzonych wędlin domowym sposobem. Jest prosty w obsłudze i pozwala na przygotowanie do 3 kg wyrobu mięsnego. Nowoczesna i zdrowa kuchnia Ty decydujesz, jakich naturalnych składników chcesz użyć, by zrobić swoją własną, pyszną wędlinę - peklowaną i niepeklowaną. Zestaw jest idealny również do przygotowywania potraw wegetariańskich. Sprawdzony i bezpieczny Szynkowar został wyprodukowany z najwyższej jakości materiałów, przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkt zastrzeżony w Europejskim Urzędzie Patentowym. Łatwe i wygodne użytkowanie - Szynkowar jest łatwym w obsłudze urządzeniem. Załączone do zestawu woreczki zapewniają komfortowe przygotowanie potraw. W komplecie instrukcja obsługi oraz sprawdzone przepisy. Urządzenie można myć w zmywarce. Kompletny zestaw: szynkowar, termometr do pieczenia mięsa, zioła oraz worki do szynkowaru Korzystny zakup- 2 lata gwarancji Zestaw zawiera: szynkowar (do 3 kg); termometr worki do szynkowaru (20 sztuk) zioła SZYNKOWAR Nazwa produktu: cały szynkowar (ze sprężyną i pokrywą): szer./dł./wys. [cm]: sztuka 15,7/15,7/18,7 naczynie szynkowaru: - fi rantu: 15,3 cm - fi komory: 10 cm - wysokość: 10,7 cm - waga: 0,345 kg pokrywa: - fi 15,7 cm - wysokość: 2,2 cm - waga: 0,17 kg sprężyna i płytka dociskowa: - dekiel dociskowy: fi 13,6 cm - demontowalna sprężyna - waga: 0,115 kg Szynkowar wykonany został z wysokogatunkowej stali nierdzewnej, dzięki czemu jest wytrzymały, odporny na ewentualne wgniecenia i zarysowania. Produkt zastrzeżony w Europejskim Urzędzie Patentowym. TERMOMETR KULINARNY fi 5,3 cm długość: 13,0 cm zakres temperatur: od 0°C do +120°C dokładność pomiaru: +/-2°C materiał: szkło, stal nierdzewna Termometr z sondą zapewnia pełną kontrolę temperatury w czasie parzenia. Sondę termometru wprowadza się bezpośrednio do wnętrza szynkowaru - poprzez specjalne gniazdo znajdujące się w wieczku. WORECZKI DO SZYNKOWARU ilość: 20 szt. wymiary woreczka: 16x32 cm grubość folii: 0,04 mm materiał: PE wymiary opakowania jedn.: 17x10 cm waga 0,09 kg Woreczki foliowe (20 sztuk w zestawie) zapewniają komfort przygotowywania potraw w galarecie, ułatwiają ich wyjmowanie i czyszczenie urządzenia. Woreczki wykonane są z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością. ZESTAW IDEALNY NA PREZENT! Jeśli zależy Ci na zdrowej kuchni, chcesz wiedzieć co jesz - ty i Twoja rodzina, masz dosyć glutamianu i chemii w jedzeniu - szynkowar jest dla Ciebie! Działanie tego naczynia opiera się na podgrzewaniu wody i parzeniu mięsa. Ty decydujesz, jakich naturalnych składników chcesz użyć, by zrobić swoją własną, pyszną wędlinę - peklowaną i niepeklowaną. Możesz mieć pewność, że nie będzie w niej żadnych konserwantów i sztucznych dodatków, a jej smak doskonale podkreślą dobrane przez Ciebie przyprawy. Pojemność tego modelu szynkowaru jest idealna na solidną, rodzinną porcję zwartej i soczystej szynki, a także potrawki, mielonki, rolady, boczku czy innych potraw - również wegetariańskich. Naczynie pomieści do 3 kg wsadu. W instrukcji obsługi, którą znajdziesz w zestawie, znajdziesz także sprawdzone i polecane przez nas przepisy! Szczegółowe informacje na temat obsługi szynkowaru znajdziesz w instrukcji dołączonej do zestawu. Uwaga! Urządzenie należy używać w garnku o minimalnej wysokości 21 cm. Do garnka wkładamy zamknięty szynkowar, a następnie wlewamy wodę, tak aby sięgała ona do pokrywy szynkowaru ale nie przekraczała 3-4 cm poniżej krawędzi garnka. Bezpieczny poziom wody ma zapobiec wylewaniu się płynu z garnka podczas parzenia. Produkt prawnie chroniony: prawo ochronne udzielone przez Urząd Patentowy RP - numer prawa wyłącznego RU 67751; patent europejski nr EP 2745747. Więcej na temat szynkowarów i ich użytkowania na z-szynkowara.pl