

Link do produktu: <https://rafex.eu/szynkowar-zestaw-sluszny-kes-1-5kg-p-203808.html>

Szynkowar Zestaw - Słuszny Kęs 1,5kg'



Cena	130,20 zł
Numer katalogowy	RAFEX003621
Kod EAN	5908277704186
Producent	Browin

Opis produktu

Szynkowar BROWIN do 1,5 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 1,5 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 oraz worki do szynkowaru Korzystny zakup- 2 lata gwarancji Zestaw zawiera: szynkowar (do 1,5 kg); termometr worki do szynkowaru (20 sztuk) SZYNKOWAR Nazwa produktu try techniczne: cały szynkowar (ze sprężyną i pokrywą): szer./dł./wys. [cm]: sztuka 11,5/11,5/18,5 naczynie szynkowaru: - fi rantu: 11,5 cm - fi komory: 11 cm - wysokość: 17 cm - waga: 0,25 kg pokrywa: - fi 11,5 cm - wysokość: 1,5 cm - waga: 0,1 kg sprężyna i płytka dociskowa: - dekiel dociskowy: fi 9,7 cm - demontowalna sprężyna- waga: 0,1 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. OPAKOWANIE estetyczne tekturowe pudełko wymiary: 12 x 12 x 19,5 cm ilość sztuk: 1 waga: 0,57 kg 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 porcję zwartej i soczystej szynki, a także potrawki, mielonki, rolady, boczek czy innych potraw - również wegetariańskich. Naczynie pomieści do 1,5 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. Więcej na temat szynkowarów i ich użytkowania na z-szynkowara.pl Uwaga! Urządzenie należy używać w garnku o minimalnej wysokości 20 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.