

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/2x-szynkowiec-szklany-termometr-zestaw-do-domowej-sloikowki-wedliny-p-67.html>



2x SZYNKOWAR SZKLANY + TERMOMETR ZESTAW DO DOMOWEJ SŁOIKÓWKI WĘDLINY

Cena	60,00 zł
Numer katalogowy	słokowa wędlina domowa
Kod producenta	słokowa wędlina domowa
Kod EAN	5904816007756
Kod producenta	słokowa wędlina domowa
Marka	Browin
Pojemność	1
EAN (GTIN)	5904816007756
Maksymalna waga wsadu	0.9

Opis produktu



Zasady bezpieczeństwa:

Urządzenie jest przeznaczone do wyrobu domowych potraw parzonych - używanie go niezgodnie z przeznaczeniem jest zabronione. Produkt nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego. Podczas procesu parzenia przestrzegaj zasad bezpieczeństwa przeciwpożarowego, zachowuj ostrożność i w kontakcie z gorącym urządzeniem używaj rękawic ochronnych.

Zestaw zawiera:

- 2x szklane naczynie - korpus szynkowaru
- 2x płytkę dociskową
- 2x sprężynę
- 2x zakrętkę szynkowaru z uchwytem i otworem na termometr
- 2x metalową zakrętkę do przechowywania
- termometr szpilkowy

Sprężyna i płytkę dociskową wykonane są ze stali nierdzewnej.

Wymiary:

- średnica ok. 82 mm
- wysokość szklanego naczynia szynkowaru 142 mm
- wysokość całkowita 164 mm

Zestaw 2x szynkowar SZKLANY + termometr do domowych wędlin na 900G mięsa

Renomowanej marki BROWIN

Model 313700

Szynkowar szklany to pomysłowy i bardzo atrakcyjny cenowo wariant typowego szynkowaru. Dzięki temu urządzeniu przygotujesz zarówno domową szynkę, zdrową wędlinę kanapkową, jak i mięsne oraz bezmięsne potrawy, dania obiadowe, pasty czy pasztety. W naszym szynkowarze szklanym możesz także przechowywać swój wyrób w lodówce.

- **Szynkowar to nowoczesna i zdrowa kuchnia** - korzystając z tego urządzenia możesz samodzielnie przygotowywać pyszne i wartościowe dla zdrowia potrawy, mięsne i bezmięsne.
- **Łatwe przygotowywanie potraw** - przed parzeniem wystarczy napełnić szklany pojemnik, docisnąć wsad i dokręcić zakrętkę.
- **Prosta konstrukcja** - szynkowar szklany to proste, a jednocześnie sprytne urządzenie, które z łatwością złożysz, a po użyciu rozłożysz i umyjesz (także w zmywarce). Zmieści się w każdej kuchennej szafce.
- **Innowacyjna zakrętka do parzenia** - dedykowana do szklanego szynkowaru, wykonana z wysokiej jakości tworzywa (BPA free) odpornego na wysoką temperaturę.
- **Opcja przechowywania w lodówce** - szynkowar z gotowym daniem możesz z powodzeniem przechować w lodówce - wystarczy zakrętkę do parzenia zamienić na dołączoną zakrętkę metalową.
- **Praktyczne korzyści z wykorzystania szkła** - docenisz to m.in. w przypadku jednoczesnego przygotowywania różnych potraw w kilku szynkowarach - z łatwością rozróżnisz ich zawartość. Szklany korpus oznacza także łatwe utrzymanie naczynia w czystości przez cały okres użytkowania.

PAMIĘTAJ!



Ty decydujesz, jakich naturalnych składników chcesz użyć, by zrobić swoje danie - np. pyszną wędlinę peklowaną lub niepeklowaną.

Przygotowując potrawy w szynekowarze, możesz - używając termometru - na bieżąco kontrolować temperaturę wewnątrz naczynia, dzięki czemu zapewnisz sobie otrzymanie idealnie soczystego i nie przepalonego wsadu.

Parzenie jako sposób obróbki termicznej pozwala zachować większość składników odżywczych, cennych mikroelementów, które traci się przy typowym gotowaniu.

Szynekowar to także IDEALNY PREZENT! Podaruj zdrowe rozwiązania swoim najbliższym i znajomym!

Sposób użytkowania:

Dokładnie zapoznaj się z zaleceniami podanymi w instrukcji - umożliwi Ci to właściwe korzystanie z szynekowaru i pozwoli w pełni cieszyć się uzyskanymi efektami kulinarnymi.

Do szynekowarów szklanych zmieścisz maksymalnie 900 g wsadu. Minimalna ilość to ok. 200g.

Przed pierwszym użyciem szynkownar umyj (w zmywarce lub ręcznie w ciepłej wodzie, a następnie dokładnie wypłucz) i wysusz.









MAX
400 - 450 g



MIN
ok. 200 g









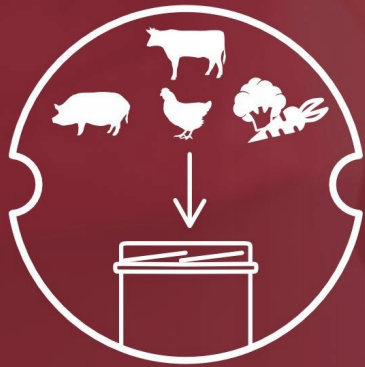


545 ml

Ø
82 mm



	TYPY PRODUKTU MIĘSNEGO	TEMP. WEWNĘTRZNA WSADU [°C]	TEMPERATURA WODY [°C]
WIEPRZOWINA	Szynka	68	75-80
	Schab	62-63	65-75
	Karczek	70-72	80-85
	Łopatka	68-70	80-85
	Boczek	72-73	75-80
	Stonina	65-72	75-80
	WOŁOWINA	68-70	75-80
	DRÓB	72	75-85
	MIELONKI	68-70	75-80



1



2



3



MAX 85°C

MAX 85°C

4



5