

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/aplikator-do-siatek-wedliniarskich-basic-p-2655.html>



## Aplikator do siatek wędliniarskich basic

Cena	<b>23,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-310092</b>
Kod producenta	<b>P1-310092</b>
Kod EAN	<b>5904816005233</b>

### Opis produktu

Małe, sprytne urządzenie! Aplikator ułatwi Ci przygotowywanie ulubionych domowych szynek, karkówek, a także serów! Sprawdź, jak w szybki i prosty sposób możesz umieścić je w siatce wędliniarskiej, a następnie poddać pieczeniu bądź wędzeniu!

- **Do szynek, baleronów, schabów, karkówek i serów** - aplikator ułatwia umieszczenie mięsa lub sera w siatce przed jego dalszą obróbką, np. pieczeniem lub wędzeniem.
- **Wygodny w użyciu, nie wymaga przykręcania do blatu** - posiada "nóżkę", dzięki której z łatwością zamontujesz go na drzwiczkach, bez przykręcania urządzenia do blatu!
- **Możliwość pracy w dwóch płaszczyznach** - z aplikatora możesz korzystać po ustawieniu go zarówno w pozycji poziomej, jak i pionowej.
- **Materiał z certyfikatem** - wybierając nasz produkt, stawiasz na aplikator posiadający certyfikat dopuszczający urządzenie do kontaktu z żywnością! Dbasz więc o zdrowie swoje i bliskich!
- **Oszczędność czasu** - na aplikator naciągniesz taki odcinek siatki, który umożliwi umieszczenie w nim za jednym zamachem kilku kawałków mięsa lub sera i odcięcie wypełnionego fragmentu siatki.
- **Do mycia w zmywarce** - aplikator jest łatwy do mycia, wystarczy woda z detergentem i miękka gąbka, nadaje się również do mycia w zmywarce.

Twoja kuchnia to miejsce, gdzie często przygotowujesz aromatyczne domowe szynki oraz inne wędzone, pieczone i parzone wędliny, a także sery? Poznaj naszą nowość - aplikator do siatek wędliniarskich, niewymagający przykręcania do blatu! Umieszczaj ulubione mięsiwa i sery w siatkach w prosty, bezproblemowy sposób!

Specjalny kształt umożliwia wygodne aplikowanie szynki do siatek wędliniarskich, a specjalna nóżka pozwala na stabilny montaż na drzwiczkach szafki, bez potrzeby przykręcania go do blatu. Aplikator można stosować do blatów o maksymalnej grubości 28 mm.

Konstrukcja aplikatora - z kołnierzem w kształcie leja, umożliwia jednej osobie łatwe włożenie różnego rodzaju wyrobów w siatkę i uniknięcie kłopotów z wyslizgiwaniem się mięsa. Uwaga! Przy wykorzystaniu aplikatora bezpośrednio na stole lub blacie należy liczyć się z tym, że urządzenie może się przesuwac. Przy takim sposobie aplikacji przydatna będzie więc pomoc drugiej osoby.

Certyfikowany materiał sprawia, że wybierając nasz produkt masz pewność, iż używasz w swojej kuchni bezpiecznych urządzeń - przeznaczonych do kontaktu z żywnością!

Użycie produktu jest bardzo wygodne dzięki możliwości przymocowania go do drzwiczek szafki i to w różnych pozycjach - w poziomie lub pionie.

Użycie aplikatora do siatek to oszczędność czasu. Za jednym zamachem możesz naciągnąć na niego odcinek siatki wystarczający na kilka kawałków mięsa lub sera.

Sprzęt jest łatwy w obsłudze i czyszczeniu. Możesz myć go w zmywarce.

Pasuje do siatek różnego rodzaju o średnicach od 12 cm.

### Wymiary:

- 
- Ø wew. u wylotu 11 cm
  - Ø zew. u wylotu 11,3 cm

**Sposób użycia:**

1. Przymocuj aplikator np. do drzwiczek kuchennych - za pomocą nóżki.
2. Odpowiednią długość siatki naciągnij na tubę aplikatora.
3. Zawiąż lub zaciśnij zaciskami wędliniarskimi koniec siatki i umieść ją na aplikatorze.
4. Włóż mięso lub ser do aplikatora przytrzymując siatkę drugą ręką. Przesuwaj wsad w kierunku siatki tak, aby produkt był ciasno włożony.
5. Po wypełnieniu siatki wsadem, zawiąż ją ciasno sznurkiem wędliniarskim lub zaciśnij zaciskarką wędliniarską i odetnij z lekkim naddatkiem. Jeśli przygotowujesz kilka kawałków mięsa pod rząd, w przypadku użycia zaciskarki od razu załóż dwa zaciski, jeden za wsadem, drugi kawałek dalej i przetnij siatkę pomiędzy nimi.

Twoje mięsa i sery są gotowe do dalszej obróbki - wędzenia, pieczenia, parzenia.