

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/aplikator-do-siatek-wedliniarskich-browin-p-1462.html>



Aplikator do siatek wędliniarskich Browin

Cena brutto	57,00 zł
Cena netto	46,34 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	310090
Kod producenta	310090
Kod EAN	5908277717254
Producent	Browin

Opis produktu

- **Do szynek, baleronów, schabów, karkówek i serów** - ułatwia umieszczenie mięsa lub sera w siatce przed dalszą obróbką np.: pieczeniem czy wędzeniem.
- **Wygodny w użyciu, możliwość przykręcenia do powierzchni** - dostępne w zestawie zaciski umożliwiają przytwierdzenie aplikatora do powierzchni, dzięki czemu jest on stabilny i nie przemieszcza się w trakcie użycia.
- **Możliwość pracy w dwóch płaszczyznach** - aplikator posiada dwa miejsca do montażu zacisków, dzięki czemu używać możesz go w pozycji poziomej lub pionowej.
- **Oszczędność czasu** - na aplikator naciągniesz odcinek siatki, który umożliwi umieszczenie w nim kilku kawałków mięsa lub sera za jednym zamachem, poprzez odcinanie fragmentów siatki.
- **Do mycia w zmywarce** - aplikator jest łatwy do mycia, wystarczy woda z detergentem i miękka gąbka, nadaje się również do mycia w zmywarce.

Zależy Ci na przygotowywaniu pysznych domowych szynek, innych wędlin (wędzonych, pieczonych i parzonych) oraz serów? Chcesz to robić w prosty i bezproblemowy sposób? Do włożenia mięsa w siatkę wędliniarską brakuje Ci dodatkowych rąk?

Ten innowacyjny aplikator do siatek usprawni Twoje kuchenne prace związane z produkcją domowych wyrobów mięsnych i serowarskich. Specjalna konstrukcja aplikatora - z kołnierzem w kształcie leja, umożliwia jednej osobie łatwe włożenie różnego rodzaju wyrobów w siatkę i uniknięcie kłopotów z wyslizgiwaniem się mięsa.

Użycie produktu jest bardzo wygodne dzięki możliwości przymocowania go do blatu lub innych powierzchni i to w różnych pozycjach - w poziomie lub pionie np.: do szuflady czy drzwiczek kuchennych - aplikacja wsadu do siatki zgodnie z grawitacją.

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

Zestaw zawiera:

- aplikator do siatek
- 2 zaciski (zdjęcia zacisków są poglądowe)
- siatkę wędliniarską 3 m (wysyłana losowo czerwona lub biała)

Sposób użycia:

1. Przymocuj aplikator do blatu/stołu lub pionowej płaszczyzny (np.: drzwiczek kuchennych) za pomocą zacisków. Zaciski można zamontować z przodu lub boku podstawy aplikatora.
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 przeciśnij siatkę pomiędzy nimi.

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