

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/drylownica-do-wisni-i-czereśni-w-folii-browin-p-1102.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Drylownica do wiśni i czereśni (w folii) Browin

Cena brutto	30,00 zł
Cena netto	24,39 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	802002
Kod producenta	802002
Kod EAN	5908277703370
Producent	Browin

Opis produktu

Drylownica to praktyczne, manualne urządzenie do usuwania pestek z wiśni, czereśni czy oliwek. Niezwykle pomocna podczas przygotowywania owocowych przetworów oraz domowych trunków.

- **Pojemnik na pestki** - drylownica posiada sporych rozmiarów pojemnik na oddzielane, wydrylowane pestki.
- **Stabilna konstrukcja** - wbudowany uchwyt umożliwia wygodne mocowanie drylownicy do stołu, zapobiegając przesuwaniu się jej w czasie pracy.
- **Nie miażdży owoców** - drylownica usuwa pestki nie, zgniatając owoców, dzięki czemu mogą one być wykorzystane jako dekoracja ciast czy deserów.
- **Aż 2 zapasowe gumki** - do drylownicy dołączone są dwie pary zapasowych gumek, dzięki czemu zestaw wystarczy na wydrylowanie bardzo dużej ilości owoców.
- **Łatwa do umycia** - po użyciu drylownicę wystarczy rozłożyć na części i umyć je pod bieżącą wodą z dodatkiem detergentu.

Podczas przygotowania przetworów z wiśni czy czereśni główny problem stanowi oddzielenie owoców od pestek. Dzięki drylownicy proces ten przebiegać będzie znacznie wydajniej, a Twoja kuchnia nie zostanie cała zapryskana sokiem.

Prezentowana manualna drylownica posiada mechanizm sprężynowy, wykonana została z wysokiej jakości tworzywa sztucznego oraz stali nierdzewnej, materiały posiadają atest zezwalający na kontakt z żywnością.

Urządzenie to pozwala w szybki i prosty sposób wydrylować wiśnie, czereśnie czy oliwki. Oddzielone pestki kierowane są do specjalnego pojemnika, który z łatwością opróżnisz, kiedy się napelni.

Do drylownicy dołączono aż 2 zapasowe gumki wymienne, dzięki czemu możesz używać sprzętu przez długi czas.

Wbudowany element mocujący umożliwia przytwierdzenie drylownicy do stołu lub blatu, dzięki czemu sprzęt będzie stabilny i nie będzie przesuwał się podczas użycia.

Drylownice łatwo rozłożysz na elementy i umyjesz je pod bieżącą wodą z dodatkiem detergentu.

Sposób użycia:

Przytwierdź drylownicę do stołu lub blatu.

Pod rynienką urządzenia ustaw naczynie na wydrylowane owoce.

Zasyp dozownik urządzenia wiśniami lub czereśniami i delikatnie nakieruj pojedyncze owoce na zagłębienie znajdujące się w tym dozowniku.

Delikatnie naciśnij tłok drylujący.

Pestki oddzielone zostaną do przeznaczonego na nie pojemnika, a wydrylowane owoce do przygotowanego naczynia.

Po skończonym użyciu rozłóż drylownicę na elementy, umyj, a następnie wysusz.

Wymiary:

pojemnik na pestki:

- długość 15,3 cm
- szerokość 9,6 cm
- wysokość 10,4 cm

podajnik na owoce:

- wysokość 2,5 cm