

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/maszynka-do-przecierania-pomidorow-p-924.html>



## Maszynka do przecierania pomidorów

Numer katalogowy	<b>BR-320301</b>
Kod producenta	<b>BR-320301</b>
Kod EAN	<b>5904816918977</b>

### Opis produktu

**Ręczna maszynka do przecierania pomidorów, sito przecieraka ze stali nierdzewnej, prosta w obsłudze, czerwona, do blatów różnej grubości.**

- **Łatwe użytkowanie** - maszynka jest niezwykle prosta w obsłudze. Dzięki jej nieskomplikowanej budowie łatwo utrzymasz ją w czystości ze względu na prostotę montażu.
- **Pomidory bez skórek w kilka sekund** - dzięki maszynce skutecznie oddzielisz miąższ pomidorów od ich skórek. Wygoda i oszczędność czasu.
- **Solidne wykonanie** - produkt wykonany jest ze stali nierdzewnej oraz innych materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością - PE oraz ABS.
- **Poręczne wymiary** - prócz prostej budowy, maszynka posiada poręczne rozmiary: 34 x 14 x 29 cm, dzięki czemu nie będziesz miał problemów z jej przechowywaniem.
- **Pasuje do każdej kuchni** - maszynka wyposażona jest w „imadło” umożliwiające mocowanie jej do blatów o różnych grubościach. Rozwiązanie to zapobiega przesuwaniu się maszynki, dzięki czemu jej użytkowanie jest jeszcze wygodniejsze!

Chcesz cieszyć się idealnie gładkim przecierem pomidorowym bez obecności skórek w środku? Zadbaj o zdrowie zapewniając całej rodzinie codzienną dawkę witamin i poznaj naszą maszynkę do przecierania pomidorów! Sito przecieraka wykonane jest ze stali nierdzewnej, PE oraz ABS – przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Maszynka jest niezwykle poręczna, a jej prosta budowa pozwala na łatwe użytkowanie, czyszczenie oraz przechowywanie.

Przecierak jest hitem wśród akcesoriów dedykowanych miłośnikom nowoczesnej i zdrowej kuchni oraz dań typu DIY. Przy jego pomocy w szybki sposób przygotujesz świeże, naturalne przeciery, koncentraty oraz soki. Drobne sitko skutecznie oddzieli miąższ pomidorów od skórek i pestek, a Ty będziesz cieszył się idealnie aksamitną konsystencją przecieru.

Urządzenie mocowane jest do blatu za pomocą „imadła”. Jest to wygodne rozwiązanie, zapobiegające przesuwaniu się maszynki w trakcie jej użytkowania. Konstrukcja imadła została dopracowana tak, aby maszynka pasowała do blatów różnej grubości.

**Uwaga:** Pomidory należy sparzyć przed umieszczeniem ich w maszynce.