

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/mieszadlo-plastikowe-44-5-cm-browin-p-1087.html>



Mieszadło plastikowe 44,5 cm Browin

Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	351002
Kod producenta	351002
Kod EAN	5904816015515
Producent	Browin

Opis produktu

_Niezastąpione w produkcji piwa i domowych trunków - mieszadło plastikowe ułatwia przygotowywanie piw, win i nalewek.

- **Idealne do pojemników fermentacyjnych** - mieszadło o długości 44,5 cm sprawia, że mieszanie w pojemnikach fermentacyjnych staje się bezproblemowe!
- **Wysoka jakość** - tworzywo, z którego wykonane jest mieszadło dopuszczone jest do kontaktu z artykułami spożywczymi w tym. z winem lub piwem.
- **Odporne na wysoką temperaturę** - mieszadło nie wchodzi w reakcję z ciepłą cieczą i przeznaczone jest do kontaktu z żywnością!
- **Proste w czyszczeniu** - mieszadło bezproblemowo umyjesz pod bieżącą wodą z dodatkiem łagodnych detergentów myjących i przy użyciu miękkiej gąbki, w celu nie porysowania powierzchni!
- **Ergonomiczne i wygodne** - rączka mieszadła świetnie dopasowuje się do ręki, nie wyslizgując się i nie odkształcając podczas energicznego mieszania.

Nie ważne czy we własnym domu przygotowujesz domowe wino, czy piwo. Profesjonalny sprzęt ułatwiający tworzenie domowych trunków to podstawa Twojego wyposażenia. Zadbaj o idealnie wymieszaną brzeczkę lub winny nastaw. Spraw sobie plastikowe mieszadło o długości, aż 44,5 cm, dzięki któremu w bezproblemowy sposób wymieszasz duże ilości płynów umieszczonych np. w pojemnikach fermentacyjnych! Bez obaw o zakażenie, rozlanie i zachłapania! Martwisz się o materiał, z którego wykonane jest mieszadło? Tworzywo stanowiące budulec mieszadła jest fizjologicznie nieszkodliwe i dopuszczone do kontaktu z artykułami spożywczymi. Dodatkowo - mieszadło jest odporne na wysoką temperaturę i odpowiednio pielęgnowane zmniejsza ryzyko zakażeń nastawów w porównaniu z użytkowaniem łyżek drewnianych. Drewno pod wpływem gorącej wody stopniowo bowiem pęka, a powstające w ten sposób szczeliny mogą stać się siedliskiem bakterii. Odpowiednio czyszcząc nasze mieszadło miękką gąbką - zmniejszasz ryzyko zarysowań powierzchni, namnażania się w powstałych szczelinach bakterii, a co za tym idzie finalnego zakażenia przygotowywanych trunków!

Uwaga!

Mieszadło przed przystąpieniem do mieszania zaleca się przepłukać ciepłą wodą z dodatkiem np. pirosiarczynu potasu!