

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/nadziewarka-miesza-pionowa-maszynka-robienia-kielbas-2-5kg-stal-browin-p-30.html>



Nadziewarka mięsa Pionowa maszynka robienia kielbas 2,5kg Stal Browin

Cena	210,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	311007
Kod producenta	311007
Kod EAN	5908277715175
Kod producenta	311007
Marka	Browin
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	2.5
Rodzaj	pionowa
Pojemność	2.5
EAN (GTIN)	5908277715175
Nazwa handlowa	nadziewarka pionowa ze stali nierdzewnej 311007
Maksymalna waga wsadu	2.5

Opis produktu

Nadziewarka do kielbas pionowa, ze stali nierdzewnej BROWIN 2,5 kg 311007

- **Niezastąpiona w produkcji wędlin** - ręczna pionowa nadziewarka idealnie sprawdzi się podczas przygotowywania domowych kielbas, wędlin, a także potraw z podrobów. Dzięki niej łatwo i szybko napełnisz farszem osłonki wędliniarskie (tj. jelita naturalne, osłonki poliamidowe, osłonki białkowe).
- **Wysoka jakość** - cylinder wykonany ze stali nierdzewnej, a także specjalnie zaprojektowany, odporny na zaginanie tłok zaopatrzony w odpowietrznik sprawiają, że całe urządzenie jest solidne, a co za tym idzie, produkt posłuży Ci przez lata!
- **Aż 4 lejki** - nasz produkt cechuje nie tylko przemyślana konstrukcja, ale także przydatne akcesoria, a wśród nich, aż 4 lejki (z systemem odpowietrzania) o różnych wymiarach, dzięki którym przygotujesz wędliny o średnicy: 14 mm, 18 mm, 21 mm i 25 mm.
- **Łatwość konserwacji** - produkt jest niezwykle łatwy w konserwacji - przed każdym użyciem nadziewarkę należy dokładnie umyć, a następnie rozprowadzić na jej wewnętrznej powierzchni łyżeczkę oleju jadalnego co zapewni właściwą pracę tłoka i wydłuży żywotność urządzenia!
- **Wygoda korzystania** - ze względu na pionowy układ cylindra, a także pojemność 2,5 kg mięsa, nadziewarka jest niezwykle wygodna w użyciu. Będąca w zestawie śruba pozwala na montaż do blatów kuchennych o różnej grubości.



Uwaga!

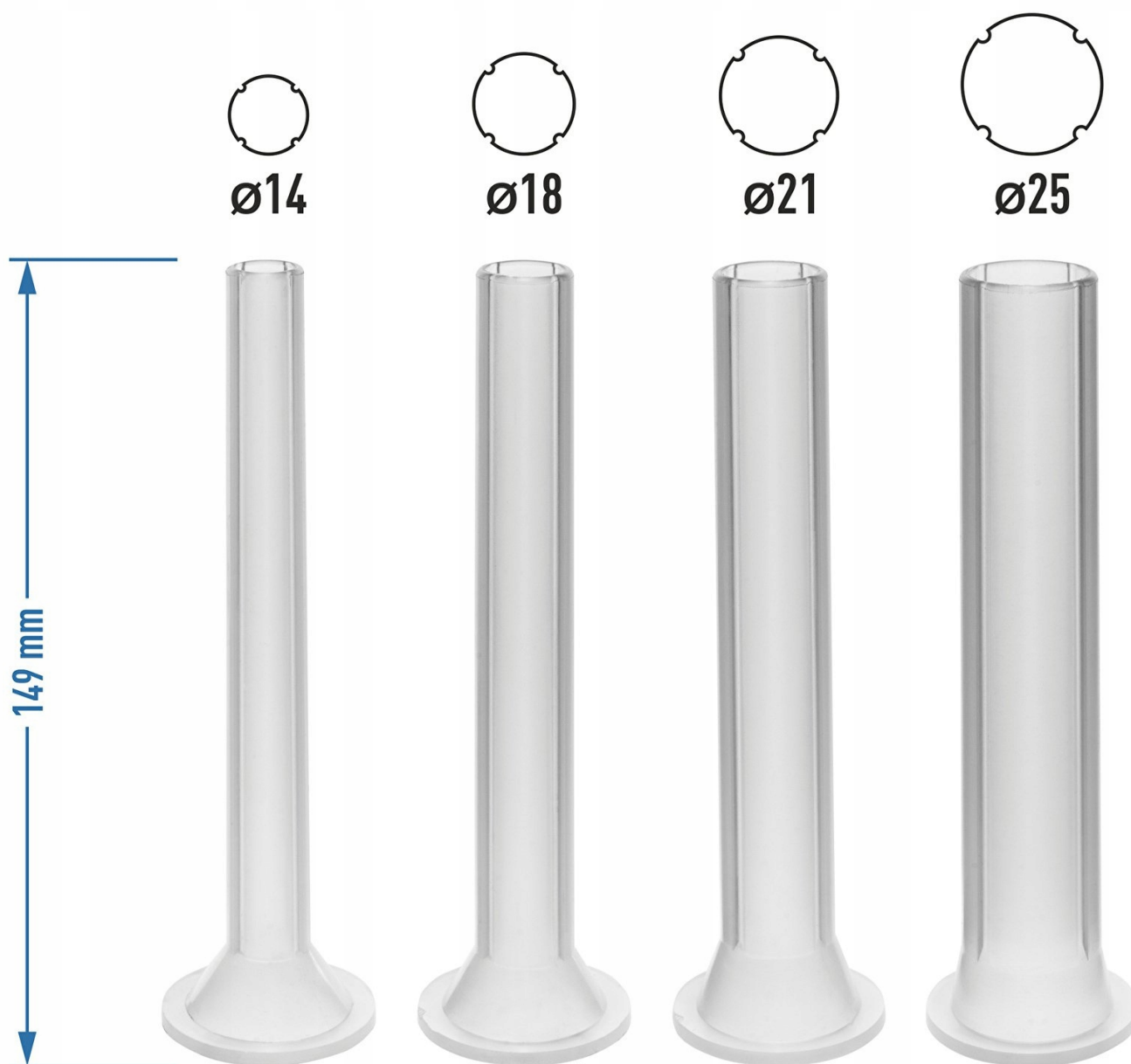
Przed każdym użyciem nadziewarkę należy dokładnie umyć i rozprowadzić łyżeczkę oleju jadalnego na jej wewnętrznej powierzchni. Jest to konieczne, by zapewnić właściwą pracę tłoka i wydłużyć żywotność urządzenia.

Zestaw zawiera:

- nadziewarkę,
- 4 lejki (z systemem odpowietrzania) w różnych rozmiarach: 14, 18, 21, 25 mm,
- obręcz do montażu lejków,
- korbę, śrubę do przytwierdzenia korby,
- śrubę do montażu nadziewarki do blatu o różnych grubościach,
- instrukcję obsługi.

Wymiary korpusu: 49 x 16 x 22 cm Długość lejków: 149 mm





Do domu i gastronomii

Maszynka do kielbas idealnie sprawdzi się zarówno w domu, ale i w profesjonalnej gastronomii. Produkt z pewnością przypadnie do gustu zarówno amatorom jak i osobom doświadczonym, ponieważ jest bardzo łatwy w obsłudze. Dzięki niej możemy stworzyć domowe kielbasy, parówki, kaszanki, kabanosy, a także potrawy z podrobów.

4 lejki w zestawie

Lejki posiadają system odpowietrzania i są stabilnie montowane do nadziewarki poprzez dokręcaną obręcz. W zestawie znajdziemy także odporny na zginanie tłok.

Prosta w obsłudze

Nadziewarka do kielbas jest bardzo łatwa w obsłudze, co sprawia, że nawet amatorzy poradzą sobie z produkcją mięsnych

wyrobów.

Jak należy ją użytkować?

1. Na stalowy pojemnik nakręć wybrany lejek.
2. Umocuj korbę na spiralnym tłoku przy użyciu śrubki zawartej w zestawie.
3. Stalowy pojemnik napełnij mięsnym farszem.
4. Ustaw maszynkę na płaskim podłożu i przy pomocy zacisków zamocuj urządzenie do blatu lub stołu.
5. Spiralny tłok z korbką wsuń do pojemnika z farszem.
6. Upewnij się, że urządzenie jest dobrze zamocowane i napełnione farszem. Rozpocznij nadziewanie ostonek wędliniarskich mięsną masą.
7. należy zapoznać się z instrukcją obsługi dołączona do urządzenia lub do pobrania na stronie tej oferty



