

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/nadziewarka-miesia-pionowa-maszynka-robienia-kielbas-szpryca-kielbasnica-3kg-p-44.html>



Nadziewarka mięsa Pionowa maszynka robienia kielbas szpryca kielbaśnica 3kg

Cena	220,00 zł
Numer katalogowy	311002
Kod producenta	311002
Kod EAN	5908277702748
Kod producenta	311002
Marka	Browin
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	5
Model	311002
Pojemność	3
Szerokość produktu	15
Wysokość produktu	53
EAN (GTIN)	5908277702748
Długość	16
Waga	3.1
Zasilanie	ręczne
Wydajność maksymalna	3
Maksymalna średnica otworu wyjściowego	22

Opis produktu

Nadziewarka do kielbas pionowa, ze stali nierdzewnej BROWIN 3 kg

Pionowa, ręczna nadziewarka do kielbas firmy Browin jest świetnym produktem zarówno dla gospodarstw domowych jak i małych masarni. Dzięki niej łatwo przygotujemy różne rodzaje kielbas, napełniając osłonki wędliniarskie mięsnym farszem. W komplecie z nadziewarką znajdują się 3 lejki o różnych średnicach.

Skład zestawu:

- nadziewarka,
- 3 lejki o średnicy: 1,5 cm, 1,9 cm, 2,2 cm,
- obroż do montażu lejków,
- korba i śruba do jej przytwierdzenia,

- śruba do przytwierdzenia maszynki do blatu.
- zapalniczka gratis (kolor zapalniczki wybierany losowo)





Zalety produktu:

- do produkcji kielbas w domu jak i w gastronomii,
- wykonana ze stali nierdzewnej,
- 3 lejki o różnych średnicach w komplecie,
- montowana do blatu lub stołu,
- prosta w obsłudze,
- do przygotowania domowych mięsnych wyrobów zesprządzonych składników,
- do kielbas, parówek, kaszanek, kabanosów i innych.

Do domu i gastronomii

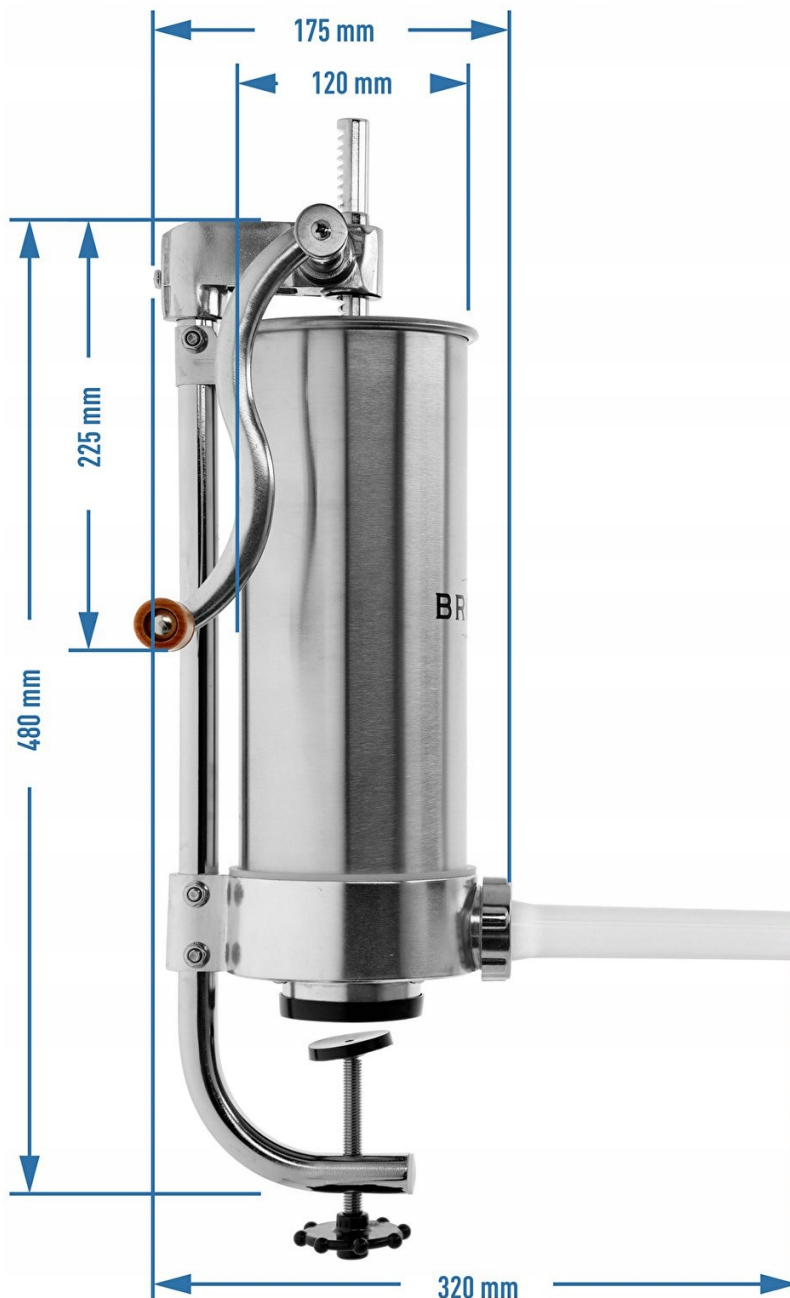
Maszynka do kielbas idealnie sprawdzi się zarówno w domu, ale i w profesjonalnej gastronomii. Produkt z pewnością przypadnie do gustu zarówno amatorom jak i osobom doświadczonym, ponieważ jest bardzo łatwy w obsłudze. Dzięki niej możemy stworzyć domowe kielbasy, parówki, kaszanki, kabanosy, a także potrawy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

3 lejki w zestawie

W zestawie z nadziewarką znajdują się 4 plastikowe lejki o różnych średnicach:

- 1,5 cm
- 1,9 cm
- 2,2 cm

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



Prosta w obsłudze

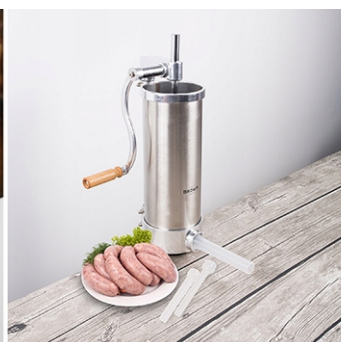
Nadziewarka do kiełbas jest bardzo łatwa w obsłudze, co sprawia, że nawet amatorzy poradzą sobie z produkcją mięsnych wyrobów.

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 osłonek wędliniarskich mięsną masą.

Uwaga! Przed każdym użyciem urządzenie należy dokładnie umyć ciepłą wodą. Na jego wewnętrznej powierzchni rozprowadzić łyżeczkę oleju jadalnego. Takie przygotowanie zagwarantuje odpowiednią pracę tłoka, a także pozwoli wydłużyć żywotność nadziewarki.





Wykonana ze stali nierdzewnej

Nadziejarka do kielbas marki Browin wykonana została ze stali nierdzewnej. Materiał ten jest wytrzymały, a także odporny na

rdzewienie i uszkodzenia oraz odkształcenia i zarysowania. Maszynka do kiełbas przy prawidłowym użytkowaniu z pewnością posłuży w naszym domu przez długi czas.

Zdrowe i smaczne wyroby

Tak przygotowane zdrowe wędliny sprawdzą się doskonale zarówno na co dzień jak i na specjalne okazje czy święta. Kiełbasy przyrządzone w domowych warunkach z pewnością wyróżnią się tradycyjnym smakiem i aromatem spośród innych wyrobów.