

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

### 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

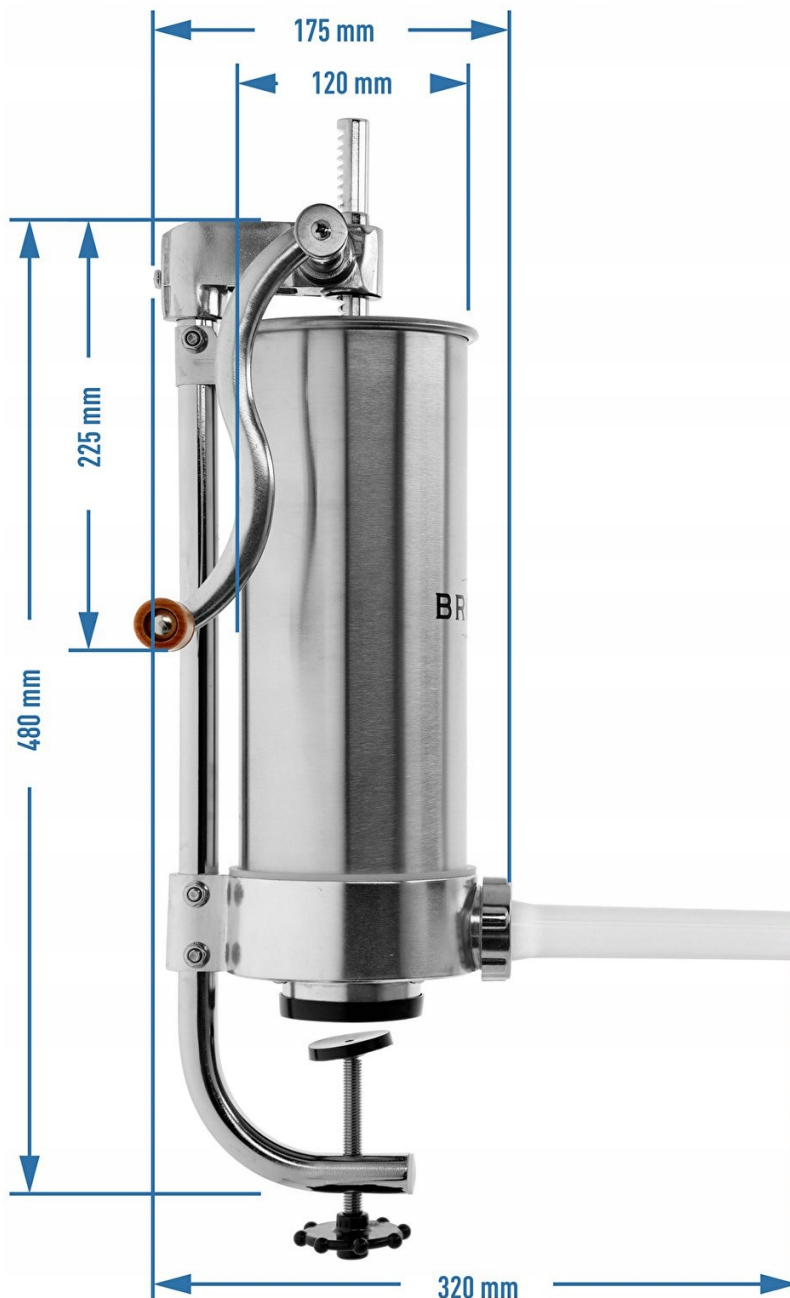
Maszynka do kielbas idealnie sprawdzi się zarówno w domu, ale i w profesjonalnej gastronomii. Produkt z pewnością przypadnie do gustu zarówno amatorom jak i osobom doświadczonym, ponieważ jest bardzo łatwy w obsłudze. Dzięki niej możemy stworzyć domowe kielbasy, parówki, kaszanki, kabanosy, a także potrawy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

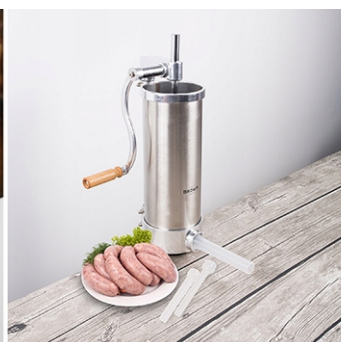
---

## 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.