

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 kielbasnica 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

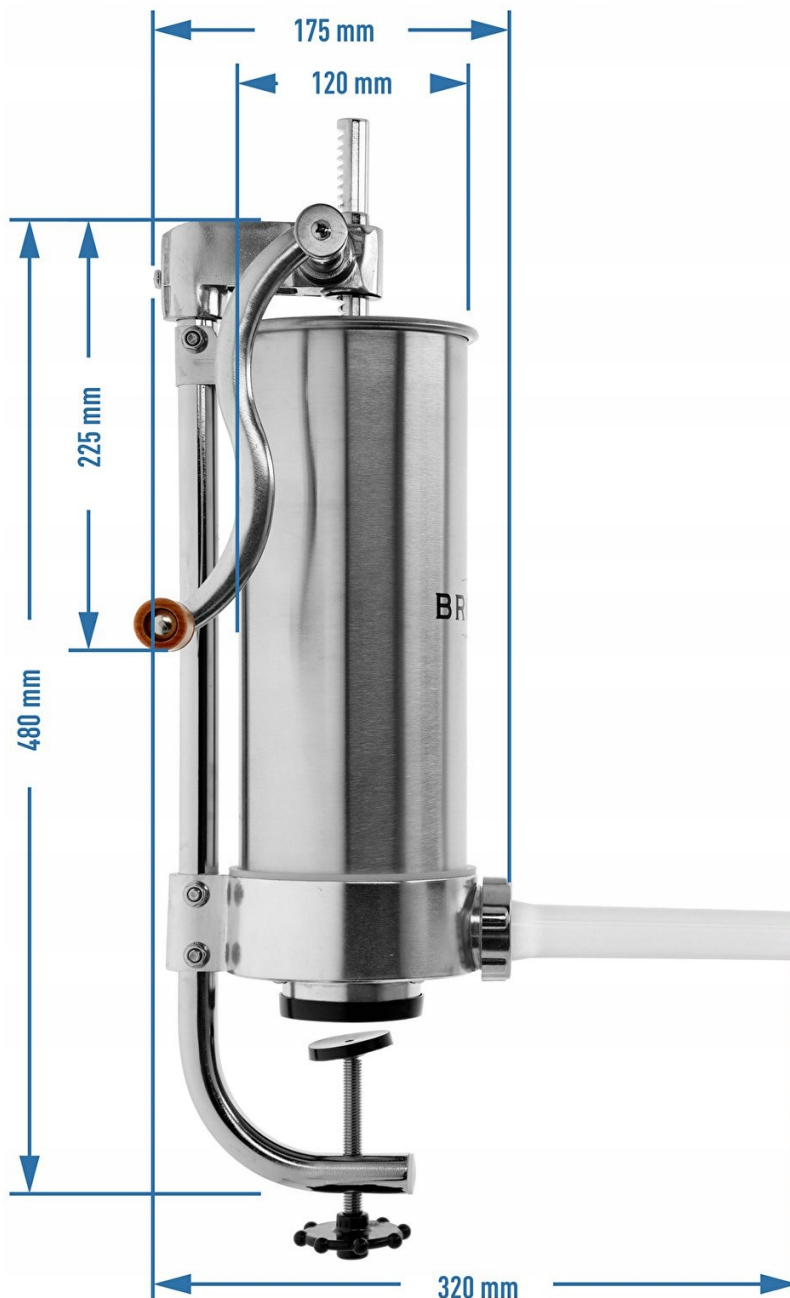
Maszynka do kielbas idealnie sprawdzi się zarówno w domu, ale i w profesjonalnej gastronomii. Produkt z pewnością przypadnie do gustu zarówno amatorom jak i osobom doświadczonym, ponieważ jest bardzo łatwy w obsłudze. Dzięki niej możemy stworzyć domowe kielbasy, parówki, kaszanki, kabanosy, a także potrawy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

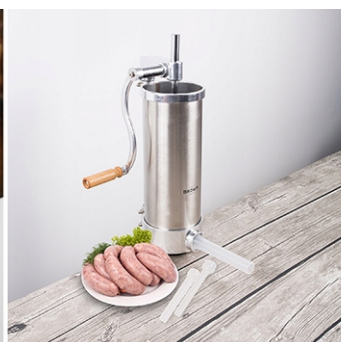
---

## 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.