

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/nadziewarka-pionowa-2-5-kg-p-2667.html>



Nadziewarka pionowa 2,5 kg

Cena	212,00 zł
Numer katalogowy	P1-311007
Kod producenta	P1-311007
Kod EAN	5908277715175

Opis produktu

- **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 zagnięcie 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 średnicach: 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.

Marzysz o zdrowych, domowych wędlinach bez substancji konserwujących i zbędnych dodatków chemicznych? Nasza pionowa, ręczna nadziewarka to niezastąpione urządzenie, które z pewnością przyda Ci się podczas produkcji domowych kielbas, wędlin oraz potraw z podrobów. Wysoka jakość stali nierdzewnej, z której wykonany jest cylinder nadziewarki, a także przemyślana konstrukcja i specjalnie zaprojektowany tłok, odporny na zgnięcie sprawiają, że urządzenie posłuży Ci przez lata! W zestawie z naszą nadziewarką znajdziesz również, aż 4 lejki (z systemem odpowietrzania) o różnych rozmiarach, które pozwolą Ci na wykonanie domowych wyrobów o średnicach: 14 mm, 18 mm, 21 mm i 25 mm. Wybierając naszą nadziewarkę, otrzymujesz więc możliwość przygotowywania naprawdę zróżnicowanych potraw! Nadziewarka jest niezwykle łatwa w obsłudze, a także konserwacji. Idealnie sprawdzi się w każdym gospodarstwie domowym.

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 całkowita lejków:

149 mm