

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/nadziewarka-pionowa-4-kg-p-2668.html>



Nadziewarka pionowa 4 kg

Cena	284,00 zł
Numer katalogowy	P1-311008
Kod producenta	P1-311008
Kod EAN	5908277715182

Opis produktu

- **Niezastąpiona w domowej produkcji wędlin** - ręczna, pionowa nadziewarka idealnie sprawdzi się podczas przygotowywania domowych kiełbas, wędlin, a także potraw z podrobów, których smak zachwyci Twoich bliskich!
- **Wysoka jakość** - cylinder nadziewarki wykonany jest **ze stali nierdzewnej**. W zestawie znajduje się również specjalnie zaprojektowany, odporny na zginanie tłok zaopatrzony w odpowietrzacz. Ten produkt posłuży Ci więc przez lata!
- **4 lejki w zestawie** - nasz produkt cechuje nie tylko przemyślana konstrukcja, ale także przydatne akcesoria, a wśród nich, aż 4 lejki o różnych wymiarach, dzięki którym przygotujesz wędliny o średnicy od 14 mm, aż do 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 dużą pojemność - aż 4 kg mięsa, nadziewarka jest niezwykle wygodna w użyciu, a przy jej pomocy wykonasz jednorazowo solidną porcję ulubionej potrawy!

Marzysz o zdrowych, domowych wędlinach bez substancji konserwujących i zbędnych dodatków chemicznych? Nasza pionowa nadziewarka to niezastąpione urządzenie, które z pewnością przyda Ci się podczas produkcji domowych kiełbas, 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 zginanie sprawiają, że urządzenie posłuży Ci przez lata! Tłok dodatkowo zaopatrzony jest w odpowietrzacz, dzięki czemu powietrze wypychane jest z pod tłok, a nie wciągane do jelita. W zestawie z naszą nadziewarką znajdziesz również, 4 lejki 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.

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 lejzków
- korbę, śrubę do przytwierdzenia korby
- śrubę do montażu nadziewarki do blatu o różnych grubościach
- instrukcję obsługi

Wymiary:

lejki:

- długość całkowita 149 mm
- max długość robocza 135 mm
- Ø zew: 14; 18; 21; 25 mm

korpus:

-
- długość 19 cm
 - szerokość 13,8 cm
 - wysokość 54,5 cm

komplet:

- długość 33 cm
- szerokość 13,8 cm
- wysokość 54,5 cm

Uwaga:

Produkt przeznaczony do kontaktu z żywnością.

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 pozwala wydłużyć żywotność urządzenia.

Produktu nie można myć w zmywarce.