

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/nadziewarka-pionowa-5kg-p-2669.html>



Nadziewarka pionowa 5kg

Cena	360,00 zł
Numer katalogowy	P1-311006
Kod producenta	P1-311006
Kod EAN	5908277715168

Opis produktu

- **Niezastąpiona w domowej produkcji wędlin** - 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!
- **Aż 6 lejków** - nasz produkt cechuje nie tylko przemyślana konstrukcja, ale także przydatne akcesoria, a wśród nich, aż 6 lejków o różnych wymiarach, dzięki którym przygotujesz wędliny o średnicy od 14 mm, aż do 35 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 5 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, aż 6 lejków o różnych rozmiarach, które pozwolą Ci na wykonanie domowych wyrobów o średnicach od 14 mm do 35 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
- 6 lejków o różnych średnicach: 14, 18, 21, 25, 29, 35 mm
- 2 zaciski umożliwiające przytwierdzenie nadziewarki do blatu
- korbę, śrubę do przytwierdzenia korbki
- instrukcję obsługi