

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/nadziewarka-pozioma-1-5-kg-z-silikonowym-tlokiem-p-1076.html>



Nadziewarka pozioma 1,5 kg z silikonowym tłokiem

Numer katalogowy	BR-311009
Kod producenta	BR-311009
Kod EAN	5908277715199

Opis produktu

- **Niezastąpiona w domowej produkcji wędlin** - ręczna, pozioma nadziewarka o pojemności 1,5 kg idealnie sprawdzi się podczas przygotowywania kielbas, wędlin, a także potraw z podrobów w domowej kuchni!
- **Wysoka jakość** - gwint operujący na mosiężnej nakrętce oraz pokryty silikonem tłok wyposażony w otwór odpowietrzający, który ułatwia tłoczenie mięsa, poprzez swobodne odprowadzenie na zewnątrz powietrza zgromadzonego w mięsie sprawiają, że produkt posłuży Ci przez lata!
- **4 lejki z systemem odpowietrzania** - nasz produkt cechuje nie tylko przemyślana konstrukcja, ale także, aż 4 lejki z systemem odpowietrzania, które stabilnie przymocowane są do nadziewarki poprzez stalową obręcz.
- **Łatwość konserwacji** - produkt jest niezwykle łatwy w konserwacji - przed każdym użyciem nadziewarkę należy dokładnie umyć (ręcznie!), a następnie rozprowadzić na jej wewnętrznej powierzchni łyżeczkę oleju jadalnego co zapewni właściwą pracę tłoka i wydłuży żywotność urządzenia!
- **Kompletny zestaw zawiera:** nadziewarkę, 4 lejki w różnych rozmiarach: 14 mm, 18 mm, 21 mm, 25 mm; obręcz do montażu lejków; korbę; śrubę do przytwierdzenia korby; solidną przyssawkę do montażu nadziewarki do blatu; instrukcję obsługi.

Marzysz o zdrowych, domowych wędlinach bez substancji konserwujących i zbędnych dodatków chemicznych? Nasza ręczna, pozioma nadziewarka o pojemności 1,5 kg to niezastąpione urządzenie, które z pewnością przyda Ci się podczas produkcji domowych kielbas, wędlin oraz potraw z podrobów. Dzięki niej łatwo i szybko napełnisz farszem ostłonki wędliniarskie. Produkt wyposażony jest w 4 lejki (z systemem odpowietrzania), które są stabilnie zamontowane do nadziewarki przez dokręcaną obręcz. W zestawie znajduje się wytrzymała i odporna na zginanie tłok, pokryty silikonem, którego zaletą jest aseptyczność, łatwość mycia oraz zapewnienie szczelności układu tłoczenia (tuba=tłok). Dodatkowo tłok wyposażony jest w otwór odpowietrzający, który ułatwia tłoczenie mięsa, poprzez swobodne odprowadzenie na zewnątrz powietrza zgromadzonego w mięsie.

Nadziewarka jest również wyposażona w wygodną w użyciu przyssawkę. Prosto i szybko możemy zamocować nadziewarkę do blatu. Bez ryzyka jego uszkodzenia. Zabezpieczenie gwintu miedzianą powłoką wydłuża zaś żywotność nadziewarki. Urządzenie jest niezwykle łatwe w konserwacji. Przed każdym użyciem należy je dokładnie umyć (ręcznie!) i rozprowadzić łyżeczkę oleju jadalnego w jego wnętrzu. Jest to konieczne, by zapewnić właściwą pracę tłoka i pozwala wydłużyć żywotność urządzenia. Uwaga! Produktu nie można myć w zmywarce.

Zestaw zawiera:

- nadziewarkę,
- 4 lejki w różnych rozmiarach: 14; 18; 21 25 mm;
- obręcz do montażu lejków;
- korbę;
- śrubę do przytwierdzenia korby;
- solidną przyssawkę do montażu nadziewarki do blatu;
- instrukcję obsługi.

Wymiary:

1. podstawa:

Ø 10 cm

wysokość 4,1 cm

2. cylinder:

Ø zew. 9 cm

Ø wew. 8,6 cm

Ø zew. nakładki 10,2 cm

Ø zew. z nakładką 10,2 cm

długość 31 cm

3. tłok:

Ø 8,59 cm

długość 27 cm

4. lejki stożkowe:

Ø 14/16; 18/20; 21/23; 25/27 mm

długość całkowita 149 mm

max długość robocza 135 mm

5. całkowity wymiar:

max. długość 66,5 cm

szerokość 10,2 cm

wysokość 14 cm

6. pojemność 1,5 kg.

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.