

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/nadziewarka-pozioma-2-5-kg-z-silikonowym-tlokiem-p-1079.html>



Nadziewarka pozioma 2,5 kg z silikonowym tłokiem

| | |
|------------------|----------------------|
| Numer katalogowy | BR-311020 |
| Kod producenta | BR-311020 |
| Kod EAN | 5908277715205 |

Opis produktu

- **Niezastąpiona w domowej produkcji wędlin** - ręczna, pozioma nadziewarka o pojemności 2,5 kg idealnie sprawdzi się podczas przygotowywania kiełbas, wędlin, a także potraw z podrobów w domowej kuchni!
- **Wysoka jakość** - solidny gwint, a także wykonanie nadziewarki ze stali nierdzewnej 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 2,5 kg to niezastąpione urządzenie, które z pewnością przyda Ci się podczas produkcji domowych kiełbas, 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).

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:

lejek:

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

korpus:

- długość 34,5 cm
- Ø zew 11 cm
- wysokość 14 cm

komplet:

- długość 49,5 cm
- Ø zew 11 cm
- wysokość 14 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.