

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/nadziejarka-poziuma-3-kg-browin-p-1469.html>



Nadziejarka pozioma 3 kg Browin

Cena brutto	154,00 zł
Cena netto	125,20 zł
Cena poprzednia	180,00 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	311003
Kod producenta	311003
Kod EAN	5908277710415
Producent	Browin

Opis produktu

- **Niezbędna w przygotowaniu domowych kielbas** - ręczna, pozioma nadziejarka o pojemności 3 kg idealnie sprawdzi się podczas produkcji kielbas, a także potraw z podrobów w domowej kuchni!
- **Łatwa w obsłudze** - nadziejarka jest prosta w obsłudze, po zapoznaniu się z instrukcją z łatwością złożysz oraz obsłużysz urządzenie.
- **Aż 4 lejki** - w zestawie znajdziesz 4 lejki w rozmiarach: 14 mm, 18 mm, 21 mm, 25 mm do przygotowania kielbas o różnej średnicy.
- **Wysoka jakość** - materiał, z którego wyprodukowano nadziejarkę oraz odpowiednie mycie i konserwacja urządzenia polegająca na rozprowadzeniu na wewnętrznej powierzchni łyżeczki oleju jadalnego sprawi, że nadziejarka posłuży Ci na lata.
- **Kompletny zestaw** - nadziejarka to kompletne urządzenie, do którego dokupić musisz jedynie jelita lub osłonki wędliniarskie oraz wybrane mięso.

Ręczna nadziejarka do kielbas, idealna dla każdego miłośnika domowego wędliniarstwa.

Nadziejarka ta jest prosta w obsłudze, dzięki czemu świetnie sprawdza się w praktyce przy domowym wyrobie wędlin.

Doskonała do napełniania farszem osłonek wędliniarskich. Umożliwia wyrób kielbas, parówek, kabanosów, salami itp.

Wykonana jest ze stali nierdzewnej i wyposażona w szybki oraz łatwy w obsłudze układ napełniania.

W zestawie 4 plastikowe lejki w różnych rozmiarach - średnice: 14, 18, 21 i 25 mm.

Solidna podstawka z dwoma dokręcanymi zaciskami pozwala na stabilne przymocowanie nadziejarki do kuchennego blatu czy stołu.

Solidna podstawka z dwoma dokręcanymi zaciskami pozwala na stabilne przymocowanie nadziejarki do kuchennego blatu czy stołu.

Uwaga:

Przed każdym użyciem nadziejarkę 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.

Produkt przeznaczony do kontaktu z żywnością.

Wymiary:**1. podstawa:**

długość 38 cm

szerokość 9,6 cm

2. cylinder:

Ø zew. 12,0

kołnierz 0,6 cm

Ø zew. z kołnierzem 12,6 cm

Ø wew. 11,4 cm

długość 29,8

3. tłok:

Ø 11,37 cm

długość 33,2 cm

4. lejek stożkowy:

Ø 14/16; 18/20; 21/23; 25/27 mm

długość 149 mm

5. całkowity wymiar:

max. długość 78 cm

szerokość 12,6 cm

wysokość 16,5 cm.

6. pojemność 3 kg.