

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/nadziewarka-pozioma-4-kg-p-2671.html>

Nadziewarka pozioma 4 kg



| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 254,00 zł |
| Numer katalogowy | P1-311004 |
| Kod producenta | P1-311004 |
| Kod EAN | 5908277710422 |

Opis produktu

- **Niezastąpiona w domowej produkcji wędlin** - ręczna, pozioma nadziewarka o pojemności 4 kg idealnie sprawdzi się podczas przygotowywania kielbas, wędlin, a także potraw z podrobów w domowej kuchni!
- **Wysoka jakość** - wykonanie ze stali nierdzewnej sprawia, że produkt posłuży Ci przez lata!
- **4 plastikowe lejki** - nasz produkt cechuje nie tylko przemyślana konstrukcja, ale także, aż 4 lejki o średnicach: 17, 21, 25 i 29 mm.
- **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!
- **Solidna podstawa** - z dwoma dokręcanymi zaciskami pozwala na stabilne przymocowanie nadziewarki do kuchennego blatu czy stołu.

Marzysz o zdrowych, domowych wędlinach bez substancji konserwujących i zbędnych dodatków chemicznych? Nasza ręczna, pozioma nadziewarka o pojemności 4 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 o średnicach: 17 mm, 21 mm, 25 mm i 29 mm.

Nadziewarka jest również wyposażona w solidną podstawkę z dwoma dokręcanymi zaciskami, która pozwala na stabilne przymocowanie nadziewarki do kuchennego blatu lub stołu, bez ryzyka jego uszkodzenia. Wysokiej jakości wykonanie ze stali nierdzewnej i szybki oraz łatwy w obsłudze układ napełniania sprawiają, że nadziewarka - posłuży Ci przez lata! 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.

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.

do nadziewania kielbas, do kielbas domowych, szpryca, nadziewarka gastronomiczna sprzęt masarski, nadziewarka, robienie kielbasy, lejki do nadziewarki, robienie wędlin, nadziewarka pozioma 4 kg, nadziewarka z lejkami, nadziewarka domowa