

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/nadziewarka-poziona-5-kg-p-1085.html>



## Nadziewarka pozioma 5 kg

Numer katalogowy	<b>BR-311005</b>
Kod producenta	<b>BR-311005</b>
Kod EAN	<b>5908277710439</b>

### Opis produktu

- **Niezbędna w przygotowaniu domowych kiełbas** - ręczna, pozioma nadziewarka idealnie sprawdzi się podczas produkcji kiełbas, a także potraw z podrobów w domowej kuchni!
- **Łatwa w obsłudze** - nadziewarka jest prosta w obsłudze, po zapoznaniu się z instrukcją z łatwością złożysz oraz obsłużysz urządzenie.
- **Aż 4 lejki** - w zestawie znajdziesz 4 lejki z systemem odpowietrzania do przygotowania kiełbas o różnej średnicy: 17, 21, 25 i 29 mm.
- **Wysoka jakość** - materiał, z którego wyprodukowano nadziewarkę oraz odpowiednie mycie i konserwacja urządzenia sprawi, że nadziewarka posłuży Ci na lata.
- **Duża pojemność** - nadziewarka jest bardzo pojemna, zmieści aż 5 kg wybranego farszu. Idealnie sprawdzi się przy przygotowaniu większych porcji kiełbas na przykład na święta.

Ręczna nadziewarka do kiełbas, niezbędna dla każdego miłośnika domowego wędliniarstwa.

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

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

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

W zestawie cztery plastikowe lejki z systemem odpowietrzania w różnych rozmiarach - **średnice: 17, 21, 25 i 29 mm.**

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

**Pojemność:** 5 kg

Produkt przeznaczony do kontaktu z żywnością.

**Uwaga!** 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.