

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/nastrzykiwarka-100-ml-2-igly-p-2687.html>



## Nastrzykiwarka 100 ml + 2 igły

Cena	<b>22,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-311101</b>
Kod producenta	<b>P1-311101</b>
Kod EAN	<b>5904816917567</b>

### Opis produktu

- **Idealny smak mięs i wędlin** - dzięki nastrzykiwarce Twoje domowe wyroby wędliniarskie będą dokładnie takie, jak lubisz, równomiernie zapeklowane, a wędliny soczyste w całej objętości!
- **Profesjonalizm w domowym zaciszu** - strzykawka 100 ml wraz z dwoma igłami dozującymi pomoże Ci w profesjonalnym nastrzykiwaniu mięs zalewą solankową, co przyspieszy proces ich peklowania i sprawi, że szynki będą kruche i dłużej świeże!
- **Przyrządzaj dania tak, jak lubisz** - dwie igły dołączone do zestawu pozwolą Ci na aplikowanie marynat w prosty i bezproblemowy sposób. Jedna z igieł posiada boczne otwory ułatwiające szybkie nastrzyknięcie większych porcji mięsa.
- **Wysoka jakość wykonania** - strzykawka o pojemności 100 ml służy do wielokrotnego użytku i wykonana jest z elastycznego plastiku z podziałką co 10 ml, dzięki czemu ułatwia aplikację odpowiedniej porcji marynaty. Igły (13,5 cm) wykonane są ze stali nierdzewnej - masz więc pewność, że cały zestaw posłuży Ci przez długi czas!
- **Niezawodny komplet** - decydując się na nasz produkt, w zestawie otrzymujesz: strzykawkę wielokrotnego użytku (100 ml), dwie igły ze stali nierdzewnej - 13,5 cm (w tym jedna z bocznymi otworami) oraz reduktor/złączkę do nakładania igieł.

Twoje domowe wyroby wędliniarskie mogą być dokładnie takie, jak lubisz - apetyczne z wyglądu, pyszne z każdym kęsem i co najważniejsze zdrowe, bo odpowiednio i poprawnie zapeklowane wędliny są bezpieczne dla zdrowia Twojego i Twoich bliskich! Korzystając z nastrzykiwarki unikniesz niedopeklowania mięsa, które objawia się tzw. "szarymi oczkami" w wędlinie.

Przedstawiamy poręczną, innowacyjną i prostą w użyciu nastrzykiwarkę, która pozwala na profesjonalne nastrzykiwanie mięs i wędlin zalewami oraz marynatami, w domowym zaciszu! Zadbaj o pyszny smak, kruchość i dłuższą trwałość swoich wyrobów mięsnych. Dzięki swojej konstrukcji oraz dwóm rodzajom igieł - przygotowywanie mięs do peklowania będzie jeszcze prostsze i szybsze!

Jeśli marzysz o soczystych, aromatycznych i pysznych wędlinach - podczas peklowania mięs zdecyduj się na wybór nastrzykiwarki z dwoma igłami. Jedna z nich, dzięki dodatkowym bocznym otworom pomoże Ci w szybkim nastrzykiwaniu większych porcji mięsa. Wykonane ze stali nierdzewnej igły są wytrzymałe. Sama strzykawka zaś wykonana jest z elastycznego plastiku przeznaczonego do kontaktu z żywnością i wyposażona jest w podziałkę co 10 ml, dzięki czemu ułatwia aplikowanie odpowiedniej ilości marynaty. Cały zestaw nadaje się do wielokrotnego użytku i posłuży Ci przez długi czas.

#### Zestaw zawiera:

- strzykawkę 100 ml
- dwie igły
- reduktor/złączkę do nakładania igieł
- reduktor/złączka do nakładania igieł znajduje się wewnątrz strzykawki i należy ją wyjąć, aby dopasować igłę

#### Wymiary:

- **strzykawka:** długość 6,4 cm; szerokość 3,8 cm; wysokość 20 cm, pojemność strzykawki 100 ml
- **igły:** długość 13,5 cm;  $\varnothing$  2 mm.