

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/nastrzykiwarka-30-ml-2-igly-p-2684.html>



## Nastrzykiwarka 30 ml +2 igły

Cena	<b>8,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-311103</b>
Kod producenta	<b>P1-311103</b>
Kod EAN	<b>5908277712419</b>

### Opis produktu

- **Profesjonalny sprzęt** - wysokiej jakości, przemyślana mała, poręczna i kompaktowa konstrukcja nastrzykiwarki oraz gwarancja szczelności poprzez tłok zabezpieczony dodatkowo dookoła gumą sprawiają, że urządzenie to posłuży Ci przez lata!
- **Pyszne i zdrowe wędliny** - dzięki nastrzykowi solanką skrócisz czas peklowania mięs oraz zabezpieczysz je i zapewnisz im doskonały wygląd bez szarych oczek. Nastrzykiwarka wykonana z przyjaznego plastiku przeznaczona jest do kontaktu z żywnością.
- **Komfortowe korzystanie** - igły przykręcane do korpusu na gwint zapewniają wygodę nastrzyku, który możesz wykonać obsługując nastrzykiwarkę jedną ręką. Igły nie wypadają w czasie przeprowadzania procesu co przyspiesza proces nastrzykiwania i podnosi komfort pracy.
- **Przydatna podziałka** - nastrzykiwarka o pojemności 30 ml posiada podziałkę, dzięki której będziesz w stanie precyzyjnie określić jaką ilość zalewy dokonujesz nastrzyku. Twoje wędliny będą odtąd delikatne i kruche.
- **Dwie igły dozujące w zestawie** - jedna igła zakończona jest szerokim wylotem, zaś druga igła posiada otwór boczny do nastrzykiwania większych sztuk mięsa.

Chcesz, aby Twoje domowe wyroby wędliniarskie były idealnie i profesjonalnie przygotowane? Dzięki nastrzykiwarce o pojemności 30 ml, z dwiema wymiennymi igłami ze stali nierdzewnej, skrócisz czas peklowania mięs, a przede wszystkim zabezpieczysz je oraz nadasz im równomierny koloryt i smak.

Szynki będą odtąd odpowiednio kruche i na dłużej zachowają świeżość. Jedna igła zakończona jest szerokim wylotem ułatwiającym wstrzykiwanie marynat, druga posiada zaś wylot boczny, świetnie sprawdzi się do nastrzykiwania większych sztuk mięsa. Igły przykręcane na gwint do korpusu zapewniają komfort nastrzyku, gdyż nie ma możliwości, aby igła spadła w czasie przeprowadzania procesu.

Nastrzykiwarka wykonana jest z plastiku przeznaczonego do kontaktu z żywnością. Jej korpus posiada podziałkę, dzięki czemu precyzyjnie określiś jaką ilość zalewy dokonujesz nastrzyku. Co więcej, aby mieć pewność co do szczelności urządzenia, tłok nastrzykiwarki został zabezpieczony gumą - sprzęt zachwyci Cię więc wygodą i komfortem użytkowania, przez co nie będziesz chciał się z nim rozstać przez długi czas!

#### Wymiary igły:

ø 3 mm

max długość części roboczej 7 cm

całkowita długość 9 cm.