

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/nastrzykiwarka-30-ml-2igly-peklosol-vit-c-p-2680.html>



Nastrzykiwarka 30 ml + 2 igły + Pekłosól Vit-C

| | |
|------------------|----------------------|
| Cena | 10,00 zł |
| Numer katalogowy | P1-311105 |
| Kod producenta | P1-311105 |
| Kod EAN | 5904816021684 |

Opis produktu

Zestaw do peklowania - profesjonalna, wysokiej jakości nastrzykiwarka z dwoma igłami oraz [pekłosolą z witaminą C](#).

Nastrzykiwarka o przemyślanej, kompaktowej konstrukcji sprawi, że aplikowanie do mięs ulubionej zalewy stanie się szybkie i bezproblemowe. Wysoka jakość urządzenia oraz tłok zabezpieczony gumą gwarantują, że posłuży Ci ono przez lata!

- **Kompletny zestaw** - teraz nastrzykiwarkę kupisz w zestawie z dwoma igłami oraz [pekłosolą z witaminą C](#) do peklowania na sucho i mokro.
- **Pyszne i zdrowe wędliny** - dzięki nastrzyknięciu mięsa solanką skrócisz czas peklowania mięs oraz zabezpieczysz je przed szkodliwym działaniem czynników zewnętrznych. Dodatkowo zapewnisz im także doskonały wygląd bez szarych oczek.
- **Komfortowe korzystanie** - w naszej nastrzykiwarce igły są przykręcane do jej korpusu, co znacznie ułatwia obsługę urządzenia. Nastrzykiwanie możesz wykonywać komfortowo jedną ręką!
- **Przydatna podziałka** - nastrzykiwarka o pojemności 30 ml posiada podziałkę, dzięki której będziesz w stanie precyzyjnie określić, jaką ilość zalewy nastrzykujesz mięso.
- **Dwie igły dozujące w zestawie** - jedna igła zakończona jest szerokim wylotem, zaś druga igła posiada otwór boczny do nastrzykiwania większych sztuk mięsa. Sam wybierasz, która opcja jest w danym momencie bardziej przydatna.
- **Bezpieczna w użyciu** - nastrzykiwarka wykonana jest z plastiku, który jest bezpieczny dla Twojego zdrowia i nadaje się do kontaktu z żywnością.

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 przed szkodliwym działaniem czynników zewnętrznych oraz nadasz im równomierny kolor i smak.

Urządzenie posiada w zestawie dwie igły: jedną zakończoną szerokim wylotem ułatwiającym wstrzykiwanie marynat oraz drugą z wylotem bocznym, który świetnie sprawdzi się do nastrzykiwania większych sztuk mięsa. Igły przykręcane są na gwint do korpusu nastrzykiwarki - dzięki temu nie ma możliwości, aby igła spadła w czasie przeprowadzania procesu. Korpus posiada podziałkę, dzięki czemu precyzyjnie określisz 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! W zestawie znajdziesz również [pekłosól z witaminą C](#), która pomoże w utrzymaniu bezpieczeństwa mikrobiologicznego - ochroni Twoje specjały przed rozwojem niepożądanych drobnoustrojów, głównie Clostridium botulinum - bakterii jadu kiełbasianego oraz zabezpieczy wyroby przed utratą naturalnej czerwono-różowej barwy. Co istotne, do produkcji urządzenia zostały użyte najwyższej jakości materiały, które są w pełni bezpieczne i dopuszczone do użycia z żywnością.

Do produkcji urządzenia zostały użyte najwyższej jakości materiały, które są w pełni bezpieczne i dopuszczone do użycia z żywnością.

Wybierz wysokiej jakości produkt w przystępnej cenie! Kup naszą nastrzykiwarkę w zestawie z dwiema igłami oraz [pekłosolą z VIT C](#).

