

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/nici-wedliniarskie-bawelniane-biale-240c-55-m-browin-p-1507.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Nici wędliniarskie
bawełniane białe (240°C)
55 m Browin

Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	310201
Kod producenta	310201
Kod EAN	5904816916973
Producent	Browin

Opis produktu

Bawełniane nici wędliniarskie, 55 m do pieczenia i parzenia mięs do 240°C

- **Nici do wiązania domowych mięs i wędlin** - niezbędny każdego domowego wędliniarza ułatwiający wiązanie wyrobów mięsnych m.in. szynki oraz rolad.
- **Wytrzymałość termiczna do 240°C** - nić umożliwia obróbkę taką jak wędzenie, parzenie, pieczenie bez zmiany aromatu i smaku przygotowywanego mięsa.
- **Wytrzymała na pęknięcia** - solidna, biała nić pozwala bez obaw zawiesić mięso do wysuszenia na haku
- **Nie tylko do wędliniarstwa** - nici można wykorzystać także w ogrodzie albo przy pakowaniu prezentów.
- **Wystarczy na długo** - 55 metrów nici wystarczy Ci na przygotowanie wielu smaczkowych potraw. Wygodna szpula sprawi, że nić zawsze będzie przechowywana w porządku, bez ryzyka poplątania.

Kochasz domowe wędliny? Często przygotowujesz własne szynki i rolady? Bawełniane, białe nici wędliniarskie idealnie sprawdzą się do ręcznego wiązania mięs. Dzięki ich wytrzymałości na wysokie temperatury - możesz przygotować z wykorzystaniem tych nici wszystkie swoje ulubione dania - zarówno te wędzone, parzone, jak i pieczone. Naturalne materiały, z których wykonane są nici, pozwalają bowiem na obróbkę cieplną mięsa, aż do 240°C, bez zmiany jego aromatu i smaku! Nici są niezwykle wytrzymałe, dzięki czemu możesz je wykorzystać np. do zawieszenia mięs na haku bez żadnych obaw o ich pęknięcie. Ze względu na neutralny kolor nici te przydadzą się nie tylko w Twojej kuchni! Z ich pomocą możesz bowiem podwieszać rośliny w swoim ogrodzie, spakować paczki lub przewiązać świąteczne prezenty! Przy wykorzystaniu takich nici z łatwością zrobisz również różne kreatywne projekty DIY. Wybierając nasz produkt, otrzymujesz, aż 55 metrów nici umieszczonych na wygodnej szpuli, umożliwiającą przechowywanie ich w porządku, bez obaw o poplątanie.

Produkt posiada atest PZH dopuszczający do kontaktu z żywnością.

Uwaga!

Wytrzymałość termiczna do 240°C

Wymiary:

- Ø 2 mm
- długość 55 m

