

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/oslonka-poliamidowa-wedliniarska-8m-fi73mm-100c-p-1125.html>



Osłonka poliamidowa wędliniarska 8m-fi73mm, 100C

Numer katalogowy	BR-310501
Kod producenta	BR-310501
Kod EAN	5908277701338

Opis produktu

Osłonka poliamidowa służy do przygotowywania domowych wyrobów garmażeryjnych i wędliniarskich.

Pozwala na samodzielne wykonanie **parzonych wędlin takich jak salceson, pasztetowa, szynka, metka, mielonka, mortadela, kaszanka**. Nadaje się do przygotowania potraw metodą sous vide.

Sposób użycia:

Przed użyciem moczyć w wodzie o temperaturze max. 40C przez około 15 minut. Podczas moczenia cała osłonka powinna być zanurzona w wodzie. Ściśle wypełnioną osłonkę należy zawiązać, a następnie poddać obróbce odpowiedniej dla danego rodzaju wędliny.

Maksymalna temperatura w procesie parzenia wynosi 100C. Po obróbce termicznej chłodzić powietrzem, nie stosować szokowego natrysku zimną wodą.

Osłonki przechowywać w czystym, suchym i przewiewnym miejscu w temperaturze do 25C.

Posiada atest PZH.

Wytrzymałość termiczna: 100C

Opakowanie jednostkowe zawiera 8 mb \pm 5%

Średnica: 73 mm

Wyprodukowane w UE.