

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/oslonka-z-przyprawami-wloska-2-szt-browin-p-1390.html>

BRAK
ZDJĘCIA



O słonka z przyprawami włoska 2 szt. Browin

Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	310701
Kod producenta	310701
Kod EAN	5904816004670
Producent	Browin

Opis produktu

Buon giorno! Lubisz włoskie smaki? Jeśli masz ochotę na potrawę z szynkowaru, np. wędlinę, pasztet, rybę lub danie wegetariańskie w śródziemnomorskim stylu, to mamy dla Ciebie superprodukt! Innowacyjna słonka z przyprawami we włoskim stylu sprawi, że Twoje dania będą miały nie tylko wspaniały smak, ale także atrakcyjny wygląd. Użyjesz jej także podczas pieczenia, wędzenia i gotowania. O słonka świetnie sprawdzi się również przy produkcji domowych serów.

- Innowacyjna, multifunkcyjna i wygodna w użyciu** - koniec kłopotów z obtaczaniem w przyprawach szynki, pasztetów, serów, ryb i dań wegetariańskich. Dzięki osłonce zrobisz to równomiernie oraz szybko!
- Polecana do dań z szynkowaru i potraw przygotowywanych innymi metodami** - słonka z przyprawami idealnie pasuje do szynkowaru o pojemności 1,5 kg. O słonki możesz również używać do dań przygotowywanych w inny sposób - m.in. pieczonych i wędzonych. Produkt świetnie sprawdzi się także podczas obróbki w garnku rzymskim.
- Wspaniały smak, aromat i wygląd potrawy** - dzięki równomiernemu rozłożeniu przypraw na włókninie osłonki, każdy kęs Twojego dania będzie miał doskonały, wyrazisty smak oraz apetyczny wygląd, jaki zapewnia ta kompozycja starannie dobranych składników.
- Idealny efekt bez stosowania woreczków** - słonka w odpowiedni sposób oddziela wsad od metalowych ścianek szynkowaru, dzięki czemu nie ma potrzeby, by dodatkowo stosować specjalne szynkowarowe woreczki.
- Z dużą wytrzymałością termiczną** - produkt nadaje się do parzenia w temperaturze do 88°C oraz gotowania, pieczenia, a także wędzenia w temperaturze do 180°C. O słonka jest gotowa do użycia, nie wymaga namoczenia.

Innowacyjna słonka z przyprawami we włoskim stylu to nowość na polskim rynku, zapewniająca doskonały smak, aromat oraz atrakcyjny wygląd domowym wyrobom. Niezwykle łatwa i szybka w zastosowaniu. Produkt jest idealnie dopasowany do użycia w szynkowarze o pojemności 1,5 kg. Wspaniale sprawdzi się także do powlekania przyprawami innych domowych przysmaków, nie tylko mięsnych, ale także gotowanych, parzonych, pieczonych czy wędzonych, do wędlin suszonych i surowych dojrzewających, do pieczeni, pasztetów, ryb i serów.

W przypadku wykorzystywania osłonki bez użycia szynkowaru, konieczne jest zapewnienie dobrego przylegania osłonki z przyprawami do produktu. W przypadku sera należy zabezpieczyć wsad przed przemieszczaniem się za pomocą siatki lub foremki serowarskiej, a w przypadku mięs np. za pomocą formy do pieczenia, siatki wędliniarskiej lub folii do pieczenia. O słonkę można przycinać, dopasowując ją do przygotowywanych porcji.

Włóknina, na której rozmieszczone są przyprawy, nie przywiera do ścianek naczynia, a przy tym spełnia funkcję izolacyjną, dzięki czemu nie ma potrzeby użycia specjalnych woreczków dedykowanych do szynkowaru. Kolorowe, aromatyczne przyprawy równomiernie powlekają wsad i świetnie przylegają do jego powierzchni.

Uwaga! Produkt nadaje się do parzenia, gotowania, pieczenia, a także wędzenia (do 180°C – pod warunkiem zapewnienia przylegania osłonki do wsadu). Osłonki nie należy moczyć przed użyciem.

Instrukcja użycia z szynkowarem:

1. Zawiń wsad w osłonkę - posypką skierowaną do potrawy (co umożliwi transfer przypraw), a jasną stroną włókniny skierowaną na zewnątrz.
2. Włóż do szynkowaru i parz zgodnie z instrukcją dołączoną do urządzenia.
3. Po obróbce cieplnej szybko schłódź szynkowiec i wyjmij potrawę w osłonce.
4. Delikatnie odklej włókninę (przyprawy pozostaną na przygotowanym daniu). Smacznego!
5. Przy rozdrobnionych wsadach najpierw osłonkę umieść w urządzeniu, a następnie upakuj farsz.

Uwaga!

Parzenie w osłonce nie różni się niczym od parzenia w szynkowiecu bez użycia osłonki. Należy jedynie przestrzegać odpowiednich temperatur parzenia danego mięsa. Po zakończeniu parzenia szynkowiec należy pozostawić do wystygnięcia. Przed wyjęciem wsadu należy ponownie włożyć go na chwilę do gorącej wody - ułatwi to wyjście dania z wnętrza szynkowaru. Uwaga! Z gotowej potrawy należy delikatnie odkleić włókninę, tak, by na powierzchni wsadu pozostały jedynie przyprawy.

Instrukcja użycia bez szynkowaru:

Przygotowując danie w formie do pieczenia, wyłóż formę osłonką, stroną z przyprawami do góry, a następnie umieść wsad w formie i piecz według wskazań z wykorzystywanego przepisu. Jeśli osłonki z przyprawami używasz do powlekania sera lub mięs wędzonych - zabezpiecz wsad przed przemieszczaniem się, np. za pomocą siatki wędliniarskiej. Przygotowując dania w piekarniku możesz również owinąć je folią nadającą się do pieczenia. Pamiętaj, aby temperatura pieczenia lub wędzenia wynosiła maksymalnie 180°C!

Opakowanie zawiera 2 osłonki dedykowane do szynkowaru o pojemności 1,5 kg.

Osłonka wyprodukowana została w Polsce.

Najlepiej spożyć przed: data z tyłu opakowania.

Przechowywać w suchym miejscu, nie wystawiać na bezpośrednie działanie promieni UV.

Składniki: przyprawy w zmiennych proporcjach: bazylia (21%), czosnek, pomidor; skrobia modyfikowana, substancja utrzymująca wilgoć: gliceryna, zagęstnik: sól sodowa karboksymetylocelulozy.

Może zawierać gorczycę.