

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/profesjonalny-zestaw-do-nastrzykiwania-mies-i-wedlin-strzykawka-30ml-2-igly-p-142.html>



Profesjonalny zestaw do nastrzykiwania mięs i wędlin Strzykawka 30ml 2 igły

Cena	59,00 zł
Numer katalogowy	311102
Kod producenta	311102
Kod EAN	5908277712402
Kod producenta	311102
Marka	Browin
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	0.1
Rodzaj	pionowa
Pojemność	0.06
EAN (GTIN)	5908277712402
Nazwa handlowa	nadziewarka strzykawka do nadziewania mięs ziołami i przyprawami firmy Browin 2 igły
Maksymalna waga wsadu	0.1

Opis produktu



Nastrzykiwarka ze stali nierdzewnej 60 ml , wysoka jakość, odporna na uszkodzenia + 2 igły do aplikowania marynat z przyprawami.

- **Idealny smak mięs i wędlin** - dzięki nastrzykiwarce Twoje domowe wyroby wędliniarskie będą dokładnie takie jak lubisz, równomiernie zamarynowane, a wędliny soczyste w całej objętości!
- **Profesjonalizm w domowym zaciszu**- strzykawka ze stali nierdzewnej 60 ml i dwie igły dozujące pomogą Ci w profesjonalnym nastrzykiwaniu mięs zalewą solankową, co przyspieszy proces peklowania i sprawi, że szynki będą kruche i dłużej świeże!
- **Przyrządź dania tak jak lubisz** - dwie igły dołączone do zestawu pozwolą Ci na aplikowanie marynat w dwojaki sposób. Pierwsza z nich - z szerokim wylotem przeznaczona jest do aplikowania marynat z dużymi kawałkami przypraw. Druga igła posiada zaś wiele małych otworów na różnych wysokościach, co gwarantuje równomierne nastrzykiwanie mięsa.
- **Wysoka jakość wykonania** - nastrzykiwarka wykonana jest ze stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością.
- **Korzystny zakup na lata**- Wykonanie ze stali zapewnia wytrzymałość nastrzykiwarki i jej odporność na uszkodzenia, dzięki czemu przez długi czas będziesz cieszyć się jej funkcjonalnością.,



Przedstawiamy poręczną, innowacyjną i prostą w użyciu nastrzykiwarkę, która pozwala na profesjonalne nastrzykiwanie mięs i wędlin zalewami oraz marynatami, w domowym zaciszu! Zadbaj o pyszny smak, kruchość i dłuższą trwałość swoich wyrobów mięsnych. Dzięki swojej konstrukcji oraz dwóm rodzajom igieł - przygotowywanie mięs do peklowania będzie jeszcze prostsze i szybsze!

Jeśli marzysz o soczystych, aromatycznych i pysznych wędlinach - podczas peklowania mięs zdecyduj się na wybór nastrzykiwarki z dwoma igłami:

- Jedna z nich pozwoli Ci na aplikowanie marynat z dużymi kawałkami przypraw.
- Druga - dzięki charakterystycznej budowie z wieloma otworami na różnych wysokościach sprawi, że wszystkie Twoje mięsa będą nastrzykiwane równomiernie!

Wykonanie ze stali zapewnia wytrzymałość nastrzykiwarki i jej odporność na uszkodzenia, dzięki czemu przez długi czas będziesz cieszyć się jej funkcjonalnością.

Długość: 7,3 cm

Szerokość: 3,2 cm

Wysokość: 32,3 cm











