

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/profesjonalny-zestaw-do-nastrzykiwania-mies-i-wedlin-strzykawka-30ml-2-igly-p-151.html>



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

Cena	65,55 zł
Numer katalogowy	Profesjonalny zestaw do nastrzykiwania mięs
Kod producenta	Profesjonalny zestaw do nastrzykiwania mięs
Kod EAN	5904562300019
Kod producenta	Profesjonalny zestaw do nastrzykiwania mięs
Marka	bez marki
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	0.02
Rodzaj	pionowa
Pojemność	0.03
EAN (GTIN)	5904562300019
Nazwa handlowa	Nastrzykiwarka 30ml + 2 igły
Produkt nie zawiera	nie dotyczy

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











