

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/reczna-nadziewarka-do-robienia-kielbas-kabanosow-parowek-szpryca-browin-1-5-p-32.html>



## ręczna nadziewarka do robienia kiełbas kabanosów parówek szpryca BROWIN 1,5

Cena	<b>95,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>311009</b>
Kod producenta	<b>311009</b>
Kod EAN	<b>5908277715199</b>
Kod producenta	<b>311009</b>
Marka	<b>Browin</b>
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	<b>1.12</b>
Rodzaj	<b>pozioma</b>
Pojemność	<b>1.5</b>
EAN (GTIN)	<b>5908277715199</b>
Nazwa handlowa	<b>311009</b>
Produkt nie zawiera	<b>nie dotyczy</b>
Maksymalna waga wsadu	<b>1.5</b>

### Opis produktu

Nadziewarka pozioma maszynka do robienia kiełbas



W dalszej części strony pomogę zapoznać się ze szczegółami tego przedmiotu.



## Nadziewarka pozioma

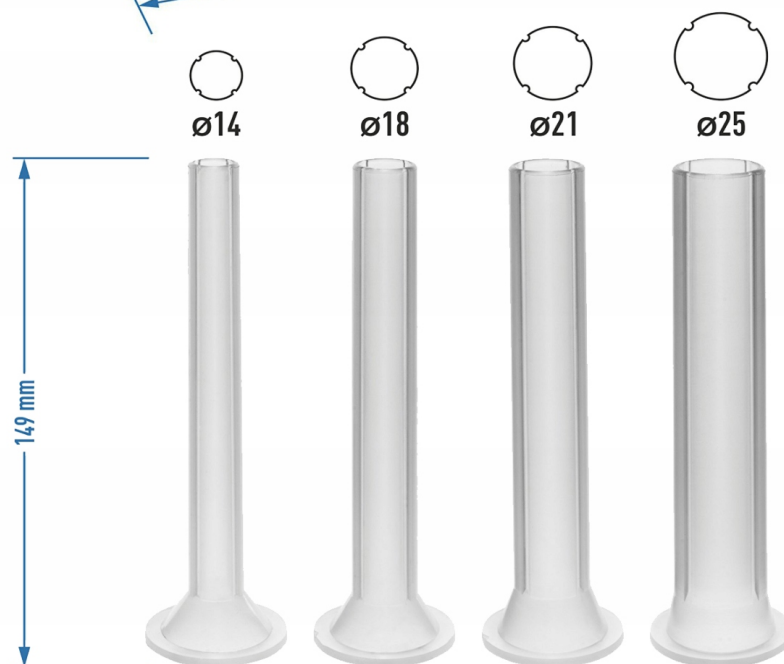
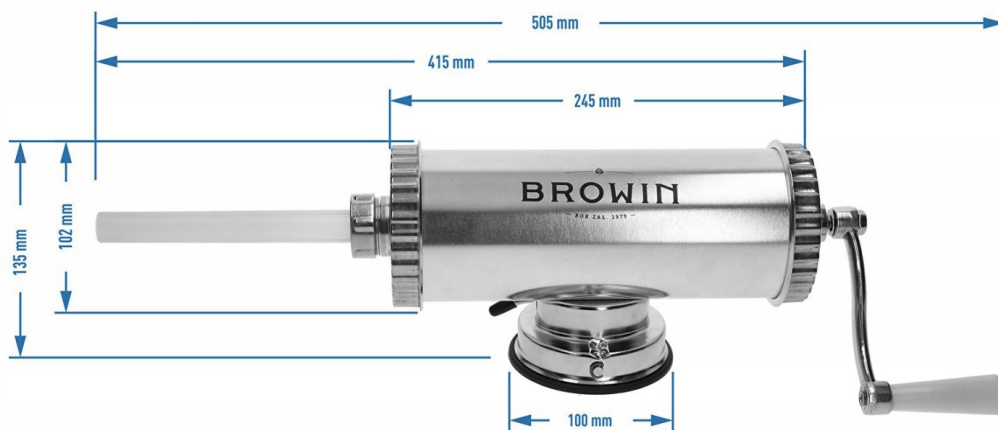
przeznaczony do kontaktu z żywnością.

Przed każdym użyciem nadziewarkę należy dokładnie umyć i rozprowadzić łyżeczkę oleju jadalnego na jej wewnętrznej powierzchni. Jest to konieczne, by zapewnić właściwą pracę tłoka i pozwala wydłużyć żywotność urządzenia.

Produktu nie można myć w zmywarce.

**film instruktażowy:** <https://youtu.be/xI8J1BtD6vM>

Nadziewarka jest również wyposażona w wygodną w użyciu przyssawkę. Prosto i szybko możemy zamocować nadziewarkę do blatu. Bez ryzyka jego uszkodzenia. Zabezpieczenie gwintu miedzianą powłoką wydłuża zaś żywotność nadziewarki. Urządzenie jest niezwykle łatwe w konserwacji. Przed każdym użyciem należy je dokładnie umyć (ręcznie!) i rozprowadzić łyżeczkę oleju jadalnego w jego wnętrzu. Jest to konieczne, by zapewnić właściwą pracę tłoka i pozwala wydłużyć żywotność urządzenia. **Uwaga! Produktu nie można myć w zmywarce.**

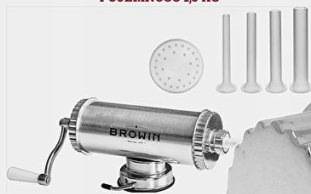


- **Niezastąpiona w domowej produkcji wędlin** - ręczna, pozioma nadziewarka o pojemności 1,5 kg idealnie sprawdzi się podczas przygotowywania kielbas, wędlin, a także potraw z podrobów w domowej kuchni!
- **Wysoka jakość** - gwint operujący na mosiężnej nakrętce oraz pokryty silikonem tłok wyposażony w otwór odpowietrzający, który ułatwia tłoczenie mięsa, poprzez swobodne odprowadzenie na zewnątrz powietrza zgromadzonego w mięsie sprawiają, że produkt posłuży Ci przez lata!
- **4 lejki z systemem odpowietrzania** - nasz produkt cechuje nie tylko przemyślana konstrukcja, ale także, aż 4 lejki z systemem odpowietrzania, które stabilnie przymocowane są do nadziewarki poprzez stalową obręcz.
- **Łatwość konserwacji** - produkt jest niezwykle łatwy w konserwacji - przed każdym użyciem nadziewarkę należy dokładnie umyć (ręcznie!), a następnie rozprowadzić na jej wewnętrznej powierzchni łyżeczkę oleju jadalnego co zapewni właściwą pracę tłoka i wydłuży żywotność urządzenia!
- **Kompletny zestaw zawiera:** nadziewarkę, 4 lejki w różnych rozmiarach: 14 mm, 18 mm, 21 mm, 25 mm; obręcz do montażu lejków; korbę; śrubę do przytwierdzenia korby; solidną przysawkę do montażu nadziewarki do blatu; instrukcję obsługi.



**BROWIN**  
— ROK ZAŁ. 1979 —

**- INSTRUKCJA OBSŁUGI -**  
**NADZIEWARKA DO KIELBAS**  
**POZIOMA**  
**POJEMNOŚĆ 1,5 KG**



No 311009

