

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/siatka-wedliniarska-biala-o-wymiarach-12-5-cm-x-50-m-z-wytrzymaoscia-termiczna-do-220c-p-2689.html>



## Siatka wędliniarska biała o wymiarach 12,5 cm x 50 m, z wytrzymałością termiczną do 220C

Cena	<b>54,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-310108</b>
Kod producenta	<b>P1-310108</b>
Kod EAN	<b>5904816020083</b>

### Opis produktu

Domowe przygotowywanie wyrobów wędliniarskich i serwarskich stanie się o wiele prostsze, jeśli skorzystasz z białej siatki wędliniarskiej marki Browin. Niezastąpiona w kuchni, posłuży Ci podczas wędzenia, parzenia, pieczenia, suszenia i dojrzewania mięs np. szynki i karczku, a także rozmaitych gotowych serów.

- **Niezastąpiona w kuchni** - umożliwi Ci wędzenie, parzenie, pieczenie, dojrzewanie, suszenie szynki oraz karczku, a także rozmaitych gotowych serów.
- **Do mniejszych porcji** - w łatwy sposób zmieścisz w niej produkty o przekroju do 12,5 cm i wadze od 0,5 do 1 kg. Długość siatki to 50 mb.
- **Wygodna w użytkowaniu, idealna do domowych wyrobów** - nie przywiera do powierzchni, łatwo zdejmiesz ją z domowych wyrobów.
- **Z wysoką wytrzymałością termiczną** - umożliwi obróbkę produktów aż do +220C.
- **Bezpieczna i niezawodna** - siatka posiada atest PZH, użyty materiał nie wpływa na smak i zapach wyrobów.

Siatka wędliniarska Browin - mocna, wysokiej jakości, wytrzymała i niezwykle wygodna w użytkowaniu. Łatwo zdejmuje się z domowego wyrobu, nadając mu wyjątkowo atrakcyjny, estetyczny wygląd.

Dzięki użyciu wysokiej jakości materiałów biała siatka wędliniarska Browin jest elastyczna - zmieszczą się w niej produkty o przekroju do 12,5 cm i wadze od 0,5 do 1 kg. Siatka wędliniarska może być bezpiecznie używana podczas obróbki termicznej w maksymalnej temperaturze do 220C.

Wybierz siatkę wędliniarską Browin i ciesz się wyjątkowym smakiem Twoich wyrobów...bo domowe jest lepsze!

**Uwaga:** siatka po rozciągnięciu uzyskuje wymiar deklarowany przez producenta.