

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/siatka-wedliniarska-o-wymiarach-18-cm-x-3-m-z-wytrzymaloscia-termiczna-do-220c-browin-p-1499.html>



Siatka wędliniarska o wymiarach 18 cm x 3 m, z wytrzymałością termiczną do 220°C Browin

Cena brutto	16,00 zł
Cena netto	13,01 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	310115
Kod producenta	310115
Kod EAN	5908277715533
Producent	Browin

Opis produktu

Siatka wędliniarska marki Browin. Niezastąpiona przy wyrobie wędlin dojrzewających i produkcji serów.

- **Do domowych wyrobów** - siatka wędliniarska marki Browin do wędzenia, parzenia, pieczenia, dojrzewania, suszenia mięsa.
- **Poręczna i precyzyjna** - umożliwia bardzo dobry ścisk nawet małych kawałków.
- **Zmieści mniejsze i większe porcje** - w łatwy sposób przygotujesz w niej wyroby o wadze od 0,3 do 1,5 kg.
- **Zwiększona wytrzymałość** - nie zrywa się, a jej wytrzymałość termiczna to +220°C.
- **Potwierdzona jakość** - siatka posiada atest PZH, nie przywiera do powierzchni, użyty materiał nie wpływa na smak i zapach wyrobów.

Solidna, profesjonalna siatka wędliniarska marki Browin nie przywiera do powierzchni i daje się łatwo zdjąć z domowego wyrobu. Dzięki niej Twoje domowe wyroby uzyskają wyjątkowo atrakcyjny i apetyczny wygląd. Wysokiej jakości materiały, z których zrobiona jest siatka wędliniarska, mają wpływ na jej dużą elastyczność – zmieszczą się w niej produkty o wadze od 0,3 do 1,5 kg. Siatka wędliniarska może być bezpiecznie używana podczas obróbki termicznej w maksymalnej temperaturze do 220°C.

Domowe wyroby? Tylko z siatkami wędliniarskimi Browin...bo domowe jest lepsze!

Umieszczenie mięsa w siatce ułatwi specjalnie do tego przeznaczony aplikator do siatek wędliniarskich.

Uwaga: siatka po rozciągnięciu uzyskuje wymiar deklarowany przez producenta.