

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/siatka-wedliniarska-zylkowa-4-m-x-22-cm-z-wytrzymaloscia-termiczna-125c-browin-p-1498.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Siatka wędliniarska
żyłkowa 4 m x 22 cm z
wytrzymałością termiczną
125°C Browin

Cena brutto	15,00 zł
Cena netto	12,20 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	310114
Kod producenta	310114
Kod EAN	5908277715526
Producent	Browin

Opis produktu

Wytrzymała siatka wędliniarska marki posłuży Ci nie tylko podczas wędzenia, parzenia, suszenia i dojrzewania różnych gatunków mięs np. szynki i karczku.

- **Do domowych wyrobów** - siatka wędliniarska do wędzenia, parzenia, dojrzewania i suszenia mięsa w kawałkach.
- **Polecana głównie do wędlin dojrzewających** - doskonale zabezpiecza przed czynnikami zewnętrznymi.
- **Zmieści mniejsze i większe porcje** - w łatwy sposób przygotujesz w niej wyroby o wadze od 1 do 2 kg.
- **Komfortowa w użytkowaniu** - w trakcie obróbki termicznej nie przywiera do powierzchni wyrobów.
- **Zwiększona wytrzymałość** - nie zrywa się, pracuj z nią nawet do 125°C.

Solidna, profesjonalna siatka wędliniarska daje się łatwo zdjąć z domowego wyrobu. Dzięki niej, Twoje domowe wyroby uzyskają wyjątkowo apetyczny wygląd i tradycyjny kształt. Wysokiej jakości materiały, z których zrobiona jest siatka wędliniarska, mają wpływ na jej dużą elastyczność – zmieszczą się w niej produkty o przekroju do 18 cm i wadze od 1 do 2 kg. Siatka wędliniarska może być bezpiecznie używana podczas obróbki termicznej w maksymalnej temperaturze do 125°C.

Zacznij swoją kulinarną przygodę z siatkami wędliniarskimi Browin...bo domowe jest lepsze!

Uwaga: siatka po rozciągnięciu uzyskuje wymiar deklarowany przez producenta.