



Szynkowar - Małe co nieco 0,8 kg

Numer katalogowy	BR-313008
Kod producenta	BR-313008
Kod EAN	5908277710095

Opis produktu

Szynkowar BROWIN do 0,8 kg do przygotowywania domowych wędlin

Producent przedstawia urządzenie idealne do przyrządzania mięs. Szynkowar przeznaczony jest do wyrobu pysznych, parzonych wędlin domowym sposobem. Jest prosty w obsłudze i pozwala na przygotowanie wyrobu mięsnego lub wegetariańskiego.

- **Nowoczesna i zdrowa kuchnia** - Ty decydujesz, jakich naturalnych składników chcesz użyć, by zrobić swoją własną, pyszną wędlinę – peklowaną i niepeklowaną. Szynkowar jest idealny również do przygotowywania potraw wegetariańskich.
- **Sprawdzony i bezpieczny** - Szynkowar został wyprodukowany z najwyższej jakości materiałów, przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkt zastrzeżony w Europejskim Urzędzie Patentowym.
- **Łatwe i wygodne użytkowanie** - Szynkowar jest łatwym w obsłudze urządzeniem. W komplecie instrukcja obsługi oraz sprawdzone przepisy. Na środku wieczka znajduje się gniazdo z otworem umożliwiającym bezpośredni pomiar temperatury wsadu mięsnego. Służy do tego termometr z sondą, który nie jest elementem zestawu.
- **Polecamy także:** [woreczki foliowe do szynkowaru](#). Urządzenie można myć w zmywarce.
- **Korzystny zakup** - 2 lata gwarancji

Wymiary:

cały szynkowar (ze sprężyną i pokrywą):

- szer./dł./wys. [cm]: sztuka 11,5/11,5/12,5

naczynie szynkowaru:

- Ø rantu: 11,3 cm
- Ø zew. komory: 10,5 cm
- Ø wew. komory: 9,9 cm
- wysokość: 10,7 cm
- waga: 0,16 kg

pokrywa:

- Ø 11,5 cm
- wysokość: 2,3 cm
- waga: 0,105 kg

sprężyna i płytka dociskowa:

- dekiel dociskowy Ø 9,7 cm
- demontowalna sprężyna
- waga 0,09 kg.

Szynkowiec wykonany został z wysokogatunkowej stali nierdzewnej, dzięki czemu jest wytrzymały, odporny na ewentualne wgniecenia i zarysowania.

Produkt zarejestrowany w Europejskim Urzędzie Patentowym.

Jeśli zależy Ci na zdrowej kuchni, chcesz wiedzieć co jesz - ty i Twoja rodzina, masz dosyć glutamianu i chemii w jedzeniu - szynkowiec jest dla Ciebie!

Działanie tego naczynia opiera się na podgrzewaniu wody i parzeniu mięsa. Ty decydujesz, jakich naturalnych składników chcesz użyć, by zrobić swoją własną, pyszną wędlinę - peklowaną i niepeklowaną. Możesz mieć pewność, że nie będzie w niej żadnych konserwantów i sztucznych dodatków, a jej smak doskonale podkreślą dobrane przez Ciebie przyprawy.

Pojemność tego modelu szynkowaru jest idealna na niewielką porcję zwartej i soczystej szynki, a także potrawki, mielonki, rolady, boczku czy innych potraw - również wegetariańskich. Naczynie pomieści do 0,8 kg wsadu. W instrukcji obsługi, którą znajdziesz w zestawie, znajdziesz także sprawdzone i polecane przez nas przepisy!

Szczegółowe informacje na temat obsługi szynkowaru znajdziesz w instrukcji dołączonej do zestawu.

Uwaga!

Całkowita, nominalna pojemność szynkowaru to 0,8 kg.

W urządzeniu można przygotować potrawę z maksymalnie 0,5-0,6 kg mięsa.

Minimalna ilość wsadu to ok. 0,4 kg.

Urządzenie należy używać w garnku o minimalnej wysokości 14 cm. Do garnka wkładamy zamknięty szynkowiec, a następnie wlewamy wodę, tak aby sięgała ona do pokrywy szynkowaru ale nie przekraczała 3-4 cm poniżej krawędzi garnka. Bezpieczny poziom wody ma zapobiec wylewaniu się płynu z garnka podczas parzenia. Produkt prawnie chroniony: · prawo ochronne udzielone przez Urząd Patentowy RP - numer prawa wyłącznego RU 67751; · patent europejski nr EP 2745747.

Więcej na temat szynkowarów i ich użytkowania na z-szynkowara.pl