

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/ubijak-tluczek-do-kapusty-drewniany-78-cm-browin-p-1318.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Ubijak / tłuczek do kapusty drewniany 78 cm Browin

Cena brutto	31,00 zł
Cena netto	25,20 zł
Dostępność	DOSTĘPNOŚĆ
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	362018
Kod producenta	362018
Kod EAN	5904816006773
Producent	Browin

Opis produktu

Lubisz kiszoną kapustę, która jest naturalnym probiotykiem? A może jesteś zwolennikiem koreańskiego kimchi? Zamiast kupować te produkty w sklepie, przygotuj je sam we własnym domu. W tym celu pomocny będzie drewniany tłuczek do kapusty. Praktyczny tłuczek został zaprojektowany specjalnie do ubijania kapusty, ułatwiając proces umieszczenia kapusty w naczyniu i proces samego kiszenia.

- **Do kapusty kiszonej i kimchi** - nasz tłuczek to niezastąpiony pomocnik przy przygotowywaniu tradycyjnej kapusty kiszonej lub koreańskiego kimchi z kapusty pekińskiej.
- **Z naturalnego drewna** - drewniany ubijak jest ekologiczny i bezpieczny w użyciu. Drewno jest naturalnym materiałem, który nie reaguje z żywnością ani nie wydziela szkodliwych substancji. Posiada atest do kontaktu z żywnością.
- **Trwały i solidny** - drewniany ubijak jest wytrzymały, odporny na uszkodzenia mechaniczne i odkształcenia, zapewni długotrwałe użytkowanie. Powierzchnia ubijaka zabezpieczona olejem roślinnym, dzięki temu nie nasączy się sokiem z kapusty, co wpływa na jego żywotność.
- **Wygodny w użyciu** - tłuczek do kapusty jest wygodny do trzymania, a jego waga jest optymalna do odpowiedniego ubijania kapusty bez potrzeby użycia dużych nakładów siły. Długa rączka idealnie sprawdzi się w mniejszych, jak i większych słoikach, beczkach czy kamionkach.
- **Produkt polski** - produkt w 100% pochodzi z Polski zarówno w kwestii surowca jak i produkcji. Wybierając ten produkt wspierasz rodzimą gospodarkę.

Drewniany, oktagonalny (ośmiokątny) ubijak do kapusty to przykład narzędzia, które od dziesięcioleci stanowi niezastąpiony element tradycyjnej kuchni. Wykonany z solidnego, twardego drewna bukowego i świerkowego posłuży Ci na lata.

Ten produkt polski to najlepszy wybór, który zapewni Ci wygodę pracy i gwarancję bezpieczeństwa, dzięki atestowi do kontaktu z żywnością.

Konserwacja:

Po umyciu tłuczka, przed kolejnym użyciem należy natrzeć drewno olejem jadalnym i odczekać do całkowitego wyschnięcia. Następnie czynność powtórzyć. Tak zakonserwowany element jest odporny na pochłanianie wilgoci oraz pękanie.

Charakterystyka produktu:

-
- pokryty olejem OLI-NATURA
 - długość całkowita: 78 cm +/- 2 cm ze względu na ręczną produkcję.

Końcówka ubijaka:

- materiał: drewno świerkowe
- wymiar: 6,5 x 6,5 x 10,5 cm

Rączka ubijaka:

- materiał: drewno bukowe
- Ø 22
- długość 66 cm