Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:13

Link do produktu: https://salongrilli.pl/browin-nadziewarka-pionowa-2-5kg-p-1036.html



Browin Nadziewarka pionowa 2,5kg

Cena	**270,69 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**311007**
Kod EAN	**5908277715175**

Opis produktu

- **Niezastąpiona w produkcji wędlin -** ręczna pionowa nadziewarka idealnie sprawdzi się podczas przygotowywania domowych kiełbas, wędlin, a także potraw z podrobów. Dzięki niej łatwo i szybko napełnisz farszem osłonki wędliniarskie (tj. jelita naturalne, osłonki poliamidowe, osłonki białkowe).
- **Wysoka jakość -** cylinder wykonany **ze stali nierdzewne**j, a także specjalnie zaprojektowany, odporny na zaginanie tłok zaopatrzony w odpowietrzacz sprawiają, że całe urządzenie jest solidne, a co za tym idzie, produkt posłuży Ci przez lata!
- **Aż 4 lejki -** nasz produkt cechuje nie tylko przemyślana konstrukcja, ale także przydatne akcesoria, a wśród nich, aż 4 lejki (z systemem odpowietrzania) o różnych wymiarach, dzięki którym przygotujesz wędliny o średnicy: 14 mm, 18 mm, 21 mm i 25 mm.
- **Łatwość konserwacji -** produkt jest niezwykle łatwy w konserwacji - przed każdym użyciem nadziewarkę należy dokładnie umyć, a następnie rozprowadzić na jej wewnętrznej powierzchni łyżeczkę oleju jadalnego co zapewni właściwą pracę tłoka i wydłuży żywotność urządzenia!
- **Wygoda korzystania -** ze względu na pionowy układ cylindra, a także pojemność 2,5 kg mięsa, nadziewarka jest niezwykle wygodna w użyciu. Będąca w zestawie śruba pozwala na montaż do blatów kuchennych o różnej grubości.

Marzysz o zdrowych, domowych wędlinach bez substancji konserwujących i zbędnych dodatków chemicznych? Nasza pionowa, ręczna nadziewarka to niezastąpione urządzenie, które z pewnością przyda Ci się podczas produkcji domowych kiełbas, wędlin oraz potraw z podrobów. Wysoka jakość stali nierdzewnej, z której wykonany jest cylinder nadziewarki, a także przemyślana konstrukcja i specjalnie zaprojektowany tłok, odporny na zginanie sprawiają, że urządzenie posłuży Ci przez lata! W zestawie z naszą nadziewarką znajdziesz również, aż 4 lejki (z systemem odpowietrzania) o różnych rozmiarach, które pozwolą Ci na wykonanie domowych wyrobów o średnicach: 14 mm, 18 mm, 21 mm i 25 mm. Wybierając naszą nadziewarkę, otrzymujesz więc możliwość przygotowywania naprawdę zróżnicowanych potraw! Nadziewarka jest niezwykle łatwa w obsłudze, a także konserwacji. Idealnie sprawdzi się w każdym gospodarstwie domowym.

Uwaga!

Przed każdym użyciem nadziewarkę należy dokładnie umyć i rozprowadzić łyżeczkę oleju jadalnego na jej wewnętrznej powierzchni. Jest to konieczne, by zapewnić właściwą pracę tłoka i wydłużyć żywotność urządzenia.

Zestaw zawiera:

- nadziewarkę,

- 4 lejki (z systemem odpowietrzania) w różnych rozmiarach: 14, 18, 21, 25 mm,

- obręcz do montażu lejków,

- korbę, śrubę do przytwierdzenia korby,

- śrubę do montażu nadziewarki do blatu o różnych grubościach,

- instrukcję obsługi.

Wymiary korpusu:

49 x 16 x 22 cm

Długość całkowita lejków:

149 mm