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

Link do produktu: https://salongrilli.pl/browin-nadziewarka-pionowa-3kg-p-975.html




# Browin Nadziewarka pionowa - 3kg

| | |
|---|---|
| Cena | **289,09 zł** |
| Dostępność | **Na zamówienie** |
| Czas wysyłki | **5 dni** |
| Numer katalogowy | **311002** |
| Kod EAN | **5908277702748** |

## Opis produktu

# Nadziewarka pionowa 3 kg

- **Do domowej produkcji kiełbas** - nierdzewna pionowa nadziewarka idealnie sprawdzi się podczas przygotowywania domowych kiełbas, wędlin, a także potraw z podrobów, których smak zachwyci Twoich bliskich!
- **Do różnego rodzaju osłonek** - nadziewarka umożliwia produkcję wyrobów wymagających użycia osłonek od średnicy 16 mm (wzwyż) m.in.: jelit baranich, wieprzowych, wołowych, osłonek poliamidowych, białkowych itp.
- **W zestawie 4 lejki z systemem odpowietrzania** - o średnicach: 14, 18, 21, 25 mm, przystosowane do szybkiego montażu w dolnej części korpusu nadziewarki.
- **Wzmocniony, szczelny tłok** - tłok urządzenia wykonano ze stali nierdzewnej, jego konstrukcja zapobiega zniekształceniu przy dużych siłach nacisku na farsz. Dodatkowo tłok został powleczony silikonem zapewniającym szczelność.
- **Zajmuje niewielką ilość miejsca** - do korzystania z nadziewarki pionowej potrzebujesz niewielkiej powierzchni na blacie kuchennym.

Ręczna nadziewarka do kiełbas - prosta obsługa sprawia, że jest idealnym narzędziem do domowego wyrobu wędlin.

Dzięki niej łatwo i szybko napełnisz farszem osłonki wędliniarskie.

Nadziewarka posiada tłok z odpowietrznikiem, który usuwa powietrze z farszu mięsnego, umożliwiając lżejsze nabijanie.

Dodatkowo produkt wyposażony jest w lejki ze specjalnymi wcięciami, które pozwalają na zwięzłe wypełnienie jelit farszem (bez pechęrzyków powietrza) i idealne dopasowanie do różnych rodzajów kiełbas.

Nadziewarka jest pionowa i zajmuje niewiele miejsca na blacie kuchennym, co sprawa, że jest niezastąpiona przy produkcji kiełbas, wędlin oraz podrobów.

**ZESTAW ZAWIERA:**

- nadziewarkę
- rączkę - pokrętło
- lejek - 4 szt. średnice 14, 18, 21, 25 mm

Pojemność 3kg; wykonana ze stali nierdzewnej

**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 pozwala wydłużyć żywotność urządzenia.