Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:06

Link do produktu: https://salongrilli.pl/browin-nadziewarka-pionowa-4-kg-p-1037.html



Browin Nadziewarka pionowa 4 kg

Cena	**353,99 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**311008**
Kod EAN	**5908277715182**

Opis produktu

- **Niezastąpiona w domowej produkcji wędlin -** ręczna, pionowa nadziewarka idealnie sprawdzi się podczas przygotowywania domowych kiełbas, wędlin, a także potraw z podrobów, których smak zachwyci Twoich bliskich!
- **Wysoka jakość -** cylinder nadziewarki wykonany jest **ze stali nierdzewn**ej. W zestawie znajduje się również specjalnie zaprojektowany, odporny na zaginanie tłok zaopatrzony w odpowietrzacz. Ten produkt posłuży Ci więc przez lata!
- **4 lejki w zestawie -** nasz produkt cechuje nie tylko przemyślana konstrukcja, ale także przydatne akcesoria, a wśród nich, aż 4 lejki o różnych wymiarach, dzięki którym przygotujesz wędliny o średnicy od 14 mm, aż do 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 dużą pojemność - aż 4 kg mięsa, nadziewarka jest niezwykle wygodna w użyciu, a przy jej pomocy wykonasz jednorazowo solidną porcję ulubionej potrawy!

Marzysz o zdrowych, domowych wędlinach bez substancji konserwujących i zbędnych dodatków chemicznych? Nasza pionowa 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! Tłok dodatkowo zaopatrzony jest w odpowietrzacz, dzięki czemu powietrze wypychane jest z pod tłok, a nie wtłaczane do jelita. W zestawie z naszą nadziewarką znajdziesz również, 4 lejki 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.

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:

lejki:

- długość całkowita 149 mm
- max długość robocza 135 mm
- Ø zew: 14; 18; 21; 25 mm

korpus:

- długość 19 cm
- szerokość 13,8 cm
- wysokość 54,5 cm

komplet:

- długość 33 cm
- szerokość 13,8 cm
- wysokość 54,5 cm

Uwaga:

Produkt przeznaczony do kontaktu z żywnością.

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.

Produktu nie można myć w zmywarce.