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

Link do produktu: https://salongrilli.pl/browin-nadziewarka-pionowa-5kg-p-978.html



Browin Nadziewarka pionowa 5kg

Cena	**444,93 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**311006**
Kod EAN	**5908277715168**

Opis produktu

- **Niezastąpiona w domowej produkcji wędlin -** 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 nierdzewnej**. W zestawie znajduje się również specjalnie zaprojektowany, odporny na zaginanie tłok zaopatrzony w odpowietrzacz. Ten produkt posłuży Ci więc przez lata!
- **Aż 6 lejków -** nasz produkt cechuje nie tylko przemyślana konstrukcja, ale także przydatne akcesoria, a wśród nich, aż 6 lejków o różnych wymiarach, dzięki którym przygotujesz wędliny o średnicy od 14 mm, aż do 35 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 5 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, aż 6 lejków o różnych rozmiarach, które pozwolą Ci na wykonanie domowych wyrobów o średnicach od 14 mm do 35 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
- 6 lejków o różnych średnicach: 14, 18, 21, 25, 29, 35 mm
- 2 zaciski umożliwiające przytwierdzenie nadziewarki do blatu
- korbę, śrubę do przytwierdzenia korby
- instrukcję obsługi