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

Link do produktu: https://salongrilli.pl/browin-nadziewarka-pozioma-3kg-p-976.html



Browin Nadziewarka pozioma 3kg

Cena	**224,09 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**311003**
Kod EAN	**5908277710415**

Opis produktu

- **Niezbędna w przygotowaniu domowych kiełbas -** ręczna, pozioma nadziewarka o pojemności 3 kg idealnie sprawdzi się podczas produkcji kiełbas, a także potraw z podrobów w domowej kuchni!
- **Łatwa w obsłudze -** nadziewarka jest prosta w obsłudze, po zapoznaniu się z instrukcją z łatwością złożysz oraz obsłużysz urządzenie.
- **Aż 4 lejki -** w zestawie znajdziesz 4 lejki w rozmiarach: 14 mm, 18 mm, 21 mm, 25 mm do przygotowania kiełbas o różnej średnicy.
- **Wysoka jakość -** materiał, z którego wyprodukowano nadziewarkę oraz odpowiednie mycie i konserwacja urządzenia polegająca na rozprowadzeniu na wewnętrznej powierzchni łyżeczki oleju jadalnego sprawi, że nadziewarka posłuży Ci na lata.
- **Kompletny zestaw -** nadziewarka to kompletne urządzenie, do którego dokupić musisz jedynie jelita lub osłonki wędliniarskie oraz wybrane mięso.

Ręczna nadziewarka do kiełbas, idealna dla każdego miłośnika domowego wędliniarstwa.

Nadziewarka ta jest prosta w obsłudze, dzięki czemu świetnie sprawdza się w praktyce przy domowym wyrobie wędlin.

Doskonała do napełniania farszem osłonek wędliniarskich. Umożliwia wyrób kiełbas, parówek, kabanosów, salami itp.

Wykonana jest ze stali nierdzewnej i wyposażona w szybki oraz łatwy w obsłudze układ napełniania.

W zestawie 4 plastikowe lejki w różnych rozmiarach - średnice: 14, 18, 21 i 25 mm.

Solidna podstawka z dwoma dokręcanymi zaciskami pozwala na stabilne przymocowanie nadziewarki do kuchennego blatu czy stołu.

Solidna podstawka z dwoma dokręcanymi zaciskami pozwala na stabilne przymocowanie nadziewarki do kuchennego blatu czy stołu.

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.

Produkt przeznaczony do kontaktu z żywnością.

Wymiary:

1. podstawa:

długość 38 cm

szerokość 9,6 cm

2. cylinder:

Ø zew. 12,0

kołnierz 0,6 cm

Ø zew. z kołnierzem 12,6 cm

Ø wew. 11,4 cm

długość 29,8

3. tłok:

Ø 11,37 cm

długość 33,2 cm

4. lejek stożkowy:

Ø 14/16; 18/20; 21/23; 25/27 mm

długość 149 mm

5. całkowity wymiar:

max. długość 78 cm

szerokość 12,6 cm

wysokość 16,5 cm.

6. pojemność 3 kg.