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

Link do produktu: https://salongrilli.pl/browin-nadziewarka-pozioma-5kg-p-977.html



Browin Nadziewarka pozioma 5kg

Cena	**343,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**311005**
Kod EAN	**5908277710439**

Opis produktu

- **Niezbędna w przygotowaniu domowych kiełbas** — ręczna, pozioma nadziewarka 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 z systemem odpowietrzania do przygotowania kiełbas o różnej średnicy: 17, 21, 25 i 29 mm.
- **Wysoka jakość** — materiał, z którego wyprodukowano nadziewarkę oraz odpowiednie mycie i konserwacja urządzenia sprawi, że nadziewarka posłuży Ci na lata.
- **Duża pojemność** - nadziewarka jest bardzo pojemna, zmieści aż 5 kg wybranego farszu. Idealnie sprawdzi się przy przygotowaniu większych porcji kiełbas na przykład na święta.

Ręczna nadziewarka do kiełbas, niezbędna 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 cztery plastikowe lejki z systemem odpowietrzania w różnych rozmiarach **- średnice: 17, 21, 25 i 29 mm.**

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

Pojemność: 5 kg

Produkt przeznaczony do kontaktu z żywnością.

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.