Dane aktualne na dzień: 27-11-2026 08:56

Link do produktu: https://salongrilli.pl/browin-nakluwacz-do-miesa-z-zabezpieczeniem-p-981.html



Browin Nakłuwacz do mięsa z zabezpieczeniem

Cena	**39,90 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**311401**
Kod EAN	**5908277709839**

Opis produktu

- **Niezbędne narzędzie kuchenne -** nakłuwacz z 56 ostrzami ze stali nierdzewnej, idealnie sprawdzi się podczas przyrządzania soczystych steków!
- **Kruche i delikatne mięso -** dzięki zastosowaniu nakłuwacza Twoje ulubione mięsne potrawy zachwycą smakiem stając się bardziej wyrazistymi i kruchymi.
- **Przyrządź mięso tak, jak lubisz -** nakłuwacz idealnie nadaje się do wykonania piersi z kurczaka, sznycli oraz steków typu palomilla.
- **Skraca czas gotowania, smażenia i grillowania -** nakłuwając mięso przed obróbką termiczną, możesz skrócić czas jego przyrządzenia nawet o 50%!
- **Ergonomiczny i bezpieczny kształt -** umożliwia nakłuwanie mięsa bez użycia dużego nakładu siły, zabezpieczenie chroni zaś przed niechcianym skaleczeniem i wysuwa ostrza dopiero po przyciśnięciu urządzenia do potrawy lub blokuje je na stałe!

Kochasz znakomicie przyrządzone soczyste steki? Chcesz by Twoje gotowane, pieczone i grillowane mięsa były kruche i delikatne, a ich smak został podkreślony przez użyte przyprawy i marynaty? Wybierz nasz nakłuwacz do mięsa - urządzenie niezastąpione w kuchni, także podczas przyrządzania potraw z grilla. Użycie nakłuwacza jest niezwykle proste, a zarazem bezpieczne. 56 skrytych w plastikowej obudowie ostrzy ze stali nierdzewnej dzięki specjalnemu zabezpieczeniu wysuwa się z urządzenia, dopiero w momencie przyciśnięcia go do mięsa. Dzięki temu nie musisz bać się o przypadkowe skaleczenie! Przechowując urządzenie w szufladzie możesz zaś zablokować wysuwanie ostrzy całkowicie!

Dlaczego warto nakłuwać mięso przed jego obróbką termiczną?

Po pierwsze - zabieg ten pozwala na skrócenie gotowania, smażenia i grillowania nawet o 50%! Po drugie - pozwala na lepsze wchłanianie marynat oraz przypraw. Włóknista masa mięsa staje się miękka, a potrawy bardziej kruche i soczyste. Nakłuwanie mięsa zapobiega również zmniejszaniu się objętości całej potrawy w trakcie pieczenia!

Po trzecie - mięso podczas obróbki zachowuje swoje naturalne soki, jest smaczniejsze, łatwiejsze do spożycia, a także do trawienia!

Dane techniczne:

- Liczba ostrzy: 56
- Długość ostrzy 2,5 cm
- Materiał wykonania ostrzy: stal nierdzewna