Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:13

Link do produktu: https://salongrilli.pl/browin-nardziewarka-pozioma-4kg-p-1035.html



Browin Nardziewarka pozioma 4kg

Cena	**263,99 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**311004**
Kod EAN	**5908277710422**

Opis produktu

- **Niezastąpiona w domowej produkcji wędlin -** ręczna, pozioma nadziewarka o pojemności 4 kg idealnie sprawdzi się podczas przygotowywania kiełbas, wędlin, a także potraw z podrobów w domowej kuchni!
- **Wysoka jakość -** wykonanie ze stali nierdzewnej sprawia, że produkt posłuży Ci przez lata!
- **4 plastikowe lejki -** nasz produkt cechuje nie tylko przemyślana konstrukcja, ale także, aż 4 lejki o średnicach: 17, 21, 25 i 29 mm.
- **Łatwość konserwacji -** produkt jest niezwykle łatwy w konserwacji - przed każdym użyciem nadziewarkę należy dokładnie umyć (ręcznie!), a następnie rozprowadzić na jej wewnętrznej powierzchni łyżeczkę oleju jadalnego co zapewni właściwą pracę tłoka i wydłuży żywotność urządzenia!
- **Solidna podstawka -** z dwoma dokręcanymi zaciskami pozwala na stabilne przymocowanie nadziewarki do kuchennego blatu czy stołu.

Marzysz o zdrowych, domowych wędlinach bez substancji konserwujących i zbędnych dodatków chemicznych? Nasza ręczna, pozioma nadziewarka o pojemności 4 kg to niezastąpione urządzenie, które z pewnością przyda Ci się podczas produkcji domowych kiełbas, wędlin oraz potraw z podrobów. Dzięki niej łatwo i szybko napełnisz farszem osłonki wędliniarskie. Produkt wyposażony jest w 4 lejki o średnicach: 17 mm, 21 mm, 25 mm i 29 mm.

Nadziewarka jest również wyposażona w solidną podstawkę z dwoma dokręcanymi zaciskami, która pozwala na stabilne przymocowanie nadziewarki do kuchennego blatu lub stołu, bez ryzyka jego uszkodzenia. Wysokiej jakości wykonanie ze stali nierdzewnej i szybki oraz łatwy w obsłudze układ napełniania sprawiają, że nadziewarka - posłuży Ci przez lata! Urządzenie jest niezwykle łatwe w konserwacji. Przed każdym użyciem należy je dokładnie umyć (ręcznie!) i rozprowadzić łyżeczkę oleju jadalnego w jego wnętrzu. Jest to konieczne, by zapewnić właściwą pracę tłoka i pozwala wydłużyć żywotność urządzenia. Uwaga! Produktu nie można myć w zmywarce.

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.

do nadziewania kiełbas, do kiełbas domowych, szpryca, nadziewarka gastronomiczna sprzęt masarski, nadziewarka, robienie kiełbasy, lejki do nadziewarki, robienie wędlin, nadziewarka pozioma 4 kg, nadziewarka z lejkami, nadziewarka domowa