Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:22

Link do produktu: https://salongrilli.pl/browin-szynkowar-1-5-kg-termometr-worki-20szt-zestaw-p-1042.html



Browin Szynkowar 1,5 kg +termometr +worki 20szt Zestaw

Cena	**90,09 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**313115**
Kod EAN	**5908277704186**

Opis produktu

Szynkowar BROWIN do 1,5 kg - zestaw z termometrem i woreczkami do przygotowywania domowych wędlin

Producent przedstawia zestaw idealny do przyrządzania mięs - szynkowar z termometrem i woreczkami. Przeznaczony jest do wyrobu pysznych, parzonych wędlin domowym sposobem. Jest prosty w obsłudze i pozwala na przygotowanie wyrobu mięsnego lub wegetariańskiego.

- **Nowoczesna i zdrowa kuchnia** Ty decydujesz, jakich naturalnych składników chcesz użyć, by zrobić swoją własną, pyszną wędlinę - peklowaną i niepeklowaną. Zestaw jest idealny również do przygotowywania potraw wegetariańskich.
- **Sprawdzony i bezpieczny** Szynkowar został wyprodukowany z najwyższej jakości materiałów, przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Produkt zastrzeżony w Europejskim Urzędzie Patentowym.
- **Łatwe i wygodne użytkowanie** Szynkowar jest łatwym w obsłudze urządzeniem. Załączone do zestawu woreczki zapewniają komfortowe przygotowanie potraw. W komplecie instrukcja obsługi oraz sprawdzone przepisy. Urządzenie można myć w zmywarce.
- **Kompletny zestaw:** szynkowar, termometr do pieczenia mięsa oraz worki do szynkowaru
- **Korzystny zakup -** 2 lata gwarancji

Zestaw zawiera:

- szynkowar (do 1,5 kg)
- termometr
- worki do szynkowaru (20 szt.)

SZYNKOWAR

Parametry techniczne:

cały szynkowar (z pokrywą):

- szer./dł./wys. [cm]: sztuka 11,5/11,5/18,5

naczynie szynkowaru:

- Ø rantu: 11,5 cm

- Ø komory: 11 cm
- wysokość: 17 cm
- waga: 0,25 kg

pokrywa:

- Ø 11,5 cm
- wysokość: 1,5 cm
- waga: 0,1 kg

sprężyna i płytka dociskowa:

- dekiel dociskowy: Ø 9,7 cm
- demontowalna sprężyna
- waga: 0,1 kg

Szynkowar wykonany został z wysokogatunkowej stali nierdzewnej, dzięki czemu jest wytrzymały, odporny na ewentualne wgniecenia i zarysowania.

Produkt zastrzeżony w Europejskim Urzędzie Patentowym.

TERMOMETR KULINARNY

- Ø 5,3 cm
- długość: 13,0 cm
- zakres temperatur: od 0°C do +120°C
- dokładność pomiaru: +/-2°C
- materiał: szkło, stal nierdzewna

Termometr z sondą zapewnia pełną kontrolę temperatury w czasie parzenia. Sondę termometru wprowadza się bezpośrednio do wnętrza szynkowaru – poprzez specjalne gniazdo znajdujące się w wieczku.

WORECZKI DO SZYNKOWARU

- ilość: 20 szt.
- wymiary woreczka: 16x32 cm
- grubość folii: 0,04 mm
- materiał: PE
- wymiary opakowania jedn.: 17x10 cm
- waga 0,09 kg

Woreczki foliowe (20 sztuk w zestawie) zapewniają komfort przygotowywania potraw w galarecie, ułatwiają ich wyjmowanie i czyszczenie urządzenia . Woreczki wykonane są z materiału przeznaczonego do kontaktu z żywnością.

OPAKOWANIE - estetyczne tekturowe pudełko

- wymiary: 12 x 12 x 19,5 cm
- ilość sztuk: 1
- waga: 0,57 kg

ZESTAW IDEALNY NA PREZENT!

Jeśli zależy Ci na zdrowej kuchni, chcesz wiedzieć co jesz - ty i Twoja rodzina, masz dosyć glutaminianu i chemii w jedzeniu - szynkowar jest dla Ciebie!

Działanie tego naczynia opiera się na podgrzewaniu wody i parzeniu mięsa. Ty decydujesz, jakich naturalnych składników chcesz użyć, by zrobić swoją własną, pyszną wędlinę – peklowaną i niepeklowaną. Możesz mieć pewność, że nie będzie w niej żadnych konserwantów i sztucznych dodatków, a jej smak doskonale podkreślą dobrane przez Ciebie przyprawy.

Pojemność tego modelu szynkowaru jest idealna na porcję zwartej i soczystej szynki, a także potrawki, mielonki, rolady, boczku czy innych potraw – również wegetariańskich. Naczynie pomieści do 1,5 kg wsadu. W instrukcji obsługi, którą znajdziesz w zestawie, znajdziesz także sprawdzone i polecane przez nas przepisy!

Szczegółowe informacje na temat obsługi szynkowaru znajdziesz w instrukcji dołączonej do zestawu.

Więcej na temat szynkowarów i ich użytkowania na z-szynkowara.pl

Uwaga!

Całkowita, nominalna pojemność szynkowaru to 1,5 kg.

W urządzeniu można przygotować potrawę z maksymalnie 1,1-1,2 kg mięsa.

Minimalna ilość wsadu to ok. 0,7 kg.

Urządzenie należy używać w garnku o minimalnej wysokości 20 cm. Do garnka wkładamy zamknięty szynkowar, a następnie wlewamy wodę, tak aby sięgała ona do pokrywy szynkowaru ale nie przekraczała 3-4 cm poniżej krawędzi garnka. Bezpieczny poziom wody ma zapobiec wylewaniu się płynu z garnka podczas parzenia. Produkt prawnie chroniony:· prawo ochronne udzielone przez Urząd Patentowy RP - numer prawa wyłącznego RU 67751;· patent europejski nr EP 2745747.