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

Link do produktu: https://salongrilli.pl/browin-szynkowar-3-kg-termometr-worki-20szt-zestaw-p-1043.html



Browin Szynkowar 3 kg + termometr + worki 20szt - Zestaw

Cena	**119,59 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**313130**
Kod EAN	**5908277704193**

Opis produktu

Szynkowar BROWIN do 3 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, zioła oraz worki do szynkowaru
- **Korzystny zakup**– 2 lata gwarancji

Zestaw zawiera:

- szynkowar (do 3 kg);
- termometr
- worki do szynkowaru (20 sztuk)
- zioła

SZYNKOWAR

Wymiary:

cały szynkowar (ze sprężyną i pokrywą):

- szer./dł./wys. [cm]: sztuka 15,7/15,7/18,7

naczynie szenkowaru:

- Ø rantu: 15,3 cm

- Ø komory: 10 cm
- wysokość: 10,7 cm
- waga: 0,345 kg

pokrywa:

- Ø 15,7 cm
- wysokość: 2,2 cm
- waga: 0,17 kg

sprężyna i płytka dociskowa:

- dekiel dociskowy: fi 13,6 cm
- demontowalna sprężyna
- waga: 0,115 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.

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 solidną, rodzinną porcję zwartej i soczystej szynki, a także potrawki, mielonki, rolady, boczku czy innych potraw – również wegetariańskich. Naczynie pomieści do 3 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.

Uwaga!

Całkowita, nominalna pojemność szynkowaru to 3 kg.

W urządzeniu można przygotować potrawę z maksymalnie 2,6 kg mięsa.

Minimalna ilość wsadu to ok. 1,5 kg.

Urządzenie należy używać w garnku o minimalnej wysokości 21 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.

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