Dane aktualne na dzień: 22-10-2026 02:23

Link do produktu: https://salongrilli.pl/browin-szynkowar-male-co-nieco-0-8kg-p-1038.html

Browin Szynkowar Małe Co Nieco 0,8kg

Cena	**66,79 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**313008**
Kod EAN	**5908277710095**

Opis produktu

Szynkowar BROWIN do 0,8 kg do przygotowywania domowych wędlin

Producent przedstawia urządzenie idealne do przyrządzania mięs. Szynkowar 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. Szynkowar 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. W komplecie instrukcja obsługi oraz sprawdzone przepisy. Na środku wieczka znajduje się gniazdo z otworem umożliwiającym bezpośredni pomiar temperatury wsadu mięsnego. Służy do tego termometr z sondą, który nie jest elementem zestawu.
- **Polecamy także:** woreczki foliowe do szynkowaru. Urządzenie można myć w zmywarce.
- **Korzystny zakup -** 2 lata gwarancji

Wymiary:

cały szynkowar (ze sprężyną i pokrywą):

- szer./dł./wys. [cm]: sztuka 11,5/11,5/12,5

naczynie szynkowaru:

- Ø rantu: 11,3 cm
- Ø zew. komory: 10,5 cm
- Ø wew. komory: 9,9 cm
- wysokość: 10,7 cm
- waga: 0,16 kg

pokrywa:

- Ø 11,5 cm
- wysokość: 2,3 cm

- waga: 0,105 kg

sprężyna i płytka dociskowa:

- dekiel dociskowy Ø 9,7 cm
- demontowalna sprężyna
- waga 0,09 kg.

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

Produkt zastrzeżony w Europejskim Urzędzie Patentowym.

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 niewielką porcję zwartej i soczystej szynki, a także potrawki, mielonki, rolady, boczku czy innych potraw – również wegetariańskich. Naczynie pomieści do 0,8 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 0,8 kg.

W urządzeniu można przygotować potrawę z maksymalnie 0,5-0,6 kg mięsa.

Minimalna ilość wsadu to ok. 0,4 kg.

Urządzenie należy używać w garnku o minimalnej wysokości 14 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