Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:21

Link do produktu: https://salongrilli.pl/browin-szynkowar-rodzinna-uczta-3-kg-p-1041.html



Browin Szynkowar Rodzinna Uczta 3 kg

Cena	**102,99 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**313030**
Kod EAN	**5908277701581**

Opis produktu

Szynkowar BROWIN do 3 kg - do przygotowywania domowych wędlin

Producent przedstawia szynkowar przeznaczony 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. W komplecie instrukcja obsługi oraz sprawdzone przepisy. Urządzenie można myć w zmywarce.
- **Na mega porcję -** Wersja do 3 kg pozwoli Ci na przygotowanie solidnej porcji dla rodziny i przyjaciół. Własnoręcznie przygotowaną wędlinę możesz także zamrozić przedłużając jej trwałość.
- **Korzystny zakup -** 2 lata gwarancji

Parametry techniczne:

cały szynkowar (ze sprężyną i pokrywą):

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

naczynie szynkowaru:

- Ø rantu: 15,3 cm
- Ø komory: 13,4 cm
- wysokość: 16,6 cm
- waga: 0,355 kg

pokrywa:

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

sprężyna i płytka dociskowa:

- dekiel dociskowy Ø 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.

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!

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.

Do szynkowara można dopasować termometr o symbolach 185609, 100100, 100200, 100400, 100600.

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 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.