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

Link do produktu: https://salongrilli.pl/browin-szynkowar-sluszny-kes-1-5-kg-p-1039.html



Browin Szynkowar Słuszny Kęs 1,5 kg

Cena	**73,59 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**313015**
Kod EAN	**5904816916515**

Opis produktu

Szynkowar BROWIN do 1,5 kg

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 i 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.
- **Do szynkowaru można dopasować termometr o symbolach** 100601, 185609, 100200,100600.
- **Polecamy także:** woreczki foliowe do szynkowaru.

Wymiary:

Cały szynkowar (ze sprężyną i pokrywą):

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

Naczynie szynkowaru:

- Ø rantu 11,2 cm
- Ø komory 10 cm
- wysokość 17 cm
- waga 0,25 kg

Pokrywa:

- Ø 11,6 cm
- wysokość: 1,5 cm
- waga: 0,1 kg

Sprężyna i płytka dociskowa:

- dekiel dociskowy Ø 9,7 cm
- demontowalna sprężyna
- długość docisku ze sprężyną 8,6 cm
- 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.

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.

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.

Urządzenie można myć w zmywarce.

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