Dane aktualne na dzień: 17-11-2026 20:55

Link do produktu: https://salongrilli.pl/browin-szynkowar-w-plaszczu-wodnym-1-5-kg-p-1040.html

Browin Szynkowar w płaszczu wodnym 1,5 kg



Cena	**211,89 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Czas wysyłki	**5 dni**
Numer katalogowy	**313016**
Kod EAN	**5908277712143**

Opis produktu

- **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.
- **Innowacyjna budowa -** specjalna konstrukcja sprawia, że szynkowar opiera się na kołnierzu i nie dotyka dna garnka, dzięki czemu woda otula szynkowar tworząc tak zwany płaszcz wodny, co sprawia, że przygotowywane dania są soczyste i równomiernie sparzone.
- **Sprawdzony i bezpieczny -** Szynkowar od lat jest naszym bestsellerem. Został wyprodukowany z wysokiej jakości stali nierdzewnej przeznaczonej do kontaktu z żywnością. Produkt zastrzeżony w Europejskim Urzędzie Patentowym.
- **Kompleksowe rozwiązanie -** Zestaw zostały tak przemyślany aby proces parzenia był bardziej równomierny w całej objętości ponieważ szynkowar nie dotyka dna garnka. Idealnie dopasowany kołnierz zabezpiecza przed wyparowaniem wody, nie musisz sprawdzać ilości wody, dolewać jej ani obawiać poparzenia. Dwa dołączone termometry pozwalają Ci kontrolować całość procesu. W komplecie garnek 4 L, kołnierz, szynkowar 1,5 kg, woreczki na wkład, dwa termometry, wielojęzyczna instrukcja obsługi oraz sprawdzone przepisy.
- **Uniwersalny -** jednorazowo w szynkowarze przygotujesz maksymalnie 1,5 kg wsadu, np.: klasyczne szynki, rolady, mielonki i wegańskie pasztety. Można używać na kuchence elektrycznej, indukcyjnej jak i gazowej. Urządzenie można myć w zmywarce.

Producent przedstawia szynkowar z garnkiem do parzenia w płaszczu wodnym - produkt idealny do przyrządzania mięs oraz potraw wegetariańskich bez konieczności stosowania dodatkowego garnka. Takie rozwiązanie bardzo ułatwia korzystanie z szynkowaru. Produkt przeznaczony jest do wyrobu pysznych, parzonych wędlin domowym sposobem. Jest prosty w obsłudze i pozwala na przygotowanie do 1,5 kg wyrobu mięsnego. Dzięki pojemnej komorze przygotujesz w nim boczek, szynkę lub aromatyczne rolady idealne na spotkania z rodziną czy przyjaciółmi! **To specjalne naczynie służy do przyrządzania soczystych mięs obiadowych oraz różnego typu wędlin i potraw wegetariańskich - zdrowych i pozbawionych dodatków chemicznych.**

Produkt nadaje się do każdego typu kuchenek.

ZESTAW IDEALNY NA PREZENT!

Podaruj zdrowe rozwiązania swoim najbliższym!

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! Wersja mieszcząca do 1,5 kg pozwoli Ci na przygotowanie naprawdę solidnej porcji Twoich ulubionych dań, które możesz również zamrozić i cieszyć się ich smakiem przez dłuższy czas!

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.

W skład zestawu wchodzi 6 części:

- garnek 4 L - dedykowany do wszystkich rodzajów kuchenek
- kołnierz
- szynkowar o pojemności do 1,5 kg
- woreczki na wkład (10 szt.)
- dwa termometry - jeden do kontroli temperatury mięsa w szynkowarze, drugi do pomiaru temperatury wody

Na wewnętrznej ściance garnka znajduje się podziałka pomocna przy jego napełnieniu do pożądanej objętości, także przy używaniu łącznie z szynkowarem. Kołnierz znajdujący się w zestawie zmniejsza ubytki wody związane z jej parowaniem. Dzięki odpowiedniej konstrukcji szynkowar opiera się na kołnierzu i nie dotyka dna garnka, dzięki czemu

woda otula szynkowar, tworząc tak zwany płaszcz wodny, co optymalizuje efektywność pracy zestawu.

W komplecie znajdują się dwa termometry: pierwszy do kontroli temperatury mięsa w szynkowarze, drugi do pomiaru temperatury wody.

Główne walory szynkowaru w płaszczu wodnym to:

- prosta obsługa pozwalająca z łatwością przygotować ulubione potrawy
- łatwy sposób na wzbogacenie domowego menu
- zachowanie wartości odżywczych i smakowych, które zwykle tracone są podczas tradycyjnego gotowania i smażenia
- dokładna kontrola temperatur dzięki dwóm termometrom
- brak konieczności dolewania wody dzięki zastosowaniu kołnierza

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

Wymiary:

Szynkowar:

- Ø 10 cm
- wysokość 17 cm

Garnek:

- Ø 16,5 cm
- wysokość 17,5 cm
- wysokość całkowita zestawu - garnek z szynkowarem - 20 cm

Szynkowar w płaszczu wodnym to **innowacyjny produkt marki BROWIN**.

Patent dla szynkowaru:

Produkt prawnie chroniony: prawo ochronne udzielone przez Urząd Patentowy RP - numer prawa wyłącznego RU 67751;·patent europejski nr EP 2745747.

Patent dla szynkowaru w płaszczu wodnym:

produkt prawnie chroniony: prawo ochronne udzielone przez Urząd Patentowy RP - numer prawa wyłącznego RU 069673.**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.