Dane aktualne na dzień: 26-11-2026 16:45

Link do produktu: https://pentagon.pl/nadziewarka-pionowa-browin-2-5-kg-p-9186.html



Nadziewarka pionowa Browin 2,5 kg

Cena	**269,00 zł**
Numer katalogowy	**580-006**
Kod producenta	**311007**
Kod EAN	**5908277715175**
Elementy zestawu	**4 × lejek, przyssawka do mocowania nadziewarki do blatu, korba z tłokiem, pierścień do montażu lejków**
Typ materiału	**stal nierdzewna**
Producent	**Browning/Umarex, Niemcy**
Marka	**BROWIN Sp. z o.o. Sp. K.**

Opis produktu

Nadziewarka pionowa Browin 2,5 kg to praktyczne urządzenie, niezastąpione podczas domowego wyrobu kiełbas, wędlin oraz potraw z podrobów. Z jej pomocą umieścisz farsz w osłonie wędliniarskiej w sposób szybki i higieniczny.

Zdrowo, smacznie i samodzielnie

Chciałbyś **samodzielnie robić i jeść wędliny**, która są naprawdę smaczne, zdrowe oraz pozbawione szkodliwych konserwantów? Jeśli Twoja odpowiedź jest twierdząca, warto przygotować sobie odpowiednie narzędzia. Jednym z nich jest ręczna nadziewarka, która jest nieoceniona podczas domowej produkcji kiełbas, wędlin oraz potrwa z wykorzystaniem podrobów.

Konstrukcja na lata

Dzięki zastosowaniu stali nierdzewnej, masywnego tłoka z odpowietrznikami urządzenie ma solidną i przemyślaną konstrukcję, która będzie służyć nam przez długie lata. W komplecie znajdują się 4 lejki z systemem odpowietrzania, dzięki którym możemy wytwarzać wyroby o średnicy: 14 mm, 18 mm, 21 mm i 25 mm. Urządzenie jest łatwe w konserwacji i wygodne w montażu, dlatego świetnie sprawdzi się w każdym gospodarstwie stawiającym na zdrowy tryb życia.

Cechy:

- Nadziewarka doskonale sprawdzi się do domowego wyrobu wędlin, kiełbas oraz potraw,
- solidny cylinder ze stali nierdzewnej, wyposażony w odpowietrznik zapewnia trwałość urządzenia przez długie lata,
- 4 lejki z systemem odpowietrzania umożliwiają wyrób wędlin o średnicy: 14 mm, 18 mm, 21 mm i 25 mm,
- łatwa konserwacja — przed użyciem wystarczy dokładnie umyć nadziewarkę i rozprowadzić w jej wnętrzu małą porcję oleju jadalnego, który ułatwia pracę tłoka i wydłuża jego działanie,
- komfort użytkowania — cylinder o pojemności 2,5 kg ma pionowy układ, zapewnia wygodę i szybkość pracy.
- uniwersalny montaż — dzięki śrubie nadziewakę możemy w mocować do blatów kuchennych o różnej grubości.