

Browin Šunkovar 1,5kg Extra ham

399 Kč

329,75 Kč bez DPH



Šunkovar BROWIN do 1,5 kg - sada s teploměrem a sáčky na přípravu domácích klobás. Výrobce představuje sadu ideální pro přípravu masa - šunkovar s teploměrem a sáčky. Je určen k přípravě lahodných, opařených mas domácím způsobem. Snadno se používá a umožňuje přípravu masného nebo vegetariánského produktu. Moderní a zdravá kuchyně. Sami se rozhodnete, jaké přírodní ingredience chcete použít k výrobě své vlastní lahodné klobásy - uzené i nenaložené. Sada je ideální i pro přípravu vegetariánských pokrmů. Osvědčený a bezpečný šunkovar je vyroben z nejkvalitnějších materiálů určených pro styk s potravinami.

Produkt je registrován u Evropského patentového úřadu. Snadné a pohodlné použití Šunkovar je snadno použitelné zařízení. Sáčky, které jsou součástí sady, zajistí pohodlnou přípravu nádobí. Kompletní s návodem k použití a

osvědčenými recepty. Zařízení lze mýt v myčce na nádobí.

Kompletní sada: šunkovar, teploměr na maso a sáčky na šunkovar

Šunkovar je vyroben z vysoce kvalitní nerezové oceli, díky čemuž je odolný, odolný proti případnému promáčknutí a poškrábání.

Výroba tohoto pokrmu je založena na ohřevu vody a vaření masa v páře. Sami se rozhodnete, jaké přírodní ingredience chcete použít k výrobě své vlastní lahodné klobásy – naložené i nenaložené. Můžete si být jisti, že v něm nebudou žádné konzervanty a umělé přísady a jeho chuť dokonale zvýrazní vámi zvolené koření. Kapacita tohoto modelu šunkovaru je ideální pro porci kompaktní a šťavnaté šunky, ale i dušené maso, lančmít, rolády, slaninu nebo jiná jídla - i vegetariánská.

Miska pojme až 1,5 kg zátěže. V návodu k použití, který najdete v sadě, najdete i námi otestované a doporučené recepty! Podrobné informace o použití šunkovaru naleznete v návodu, který je součástí sady.

Celková kapacita šunkovaru je 1,5 kg. Přístroj dokáže připravit pokrm s maximálně 1,1-1,2 kg masa. Minimální množství zátěže je cca 0,7 kg.

Spotřebič musí být používán v hrnci s minimální výškou 20 cm. Uzavřený šunkovar vložte do hrnce a poté zalijte vodou tak, aby sahala po víko šunkovaru, ale nepřesahovala 3–4 cm pod okraj hrnce. Bezpečná hladina vody má zabránit vylití tekutiny z hrnce během vaření.

Technické parametry:

vařič na celou šunku (s poklicí): šířka/délka/výška [cm]: kus 11,5/11,5/18,5

miska na šunkovar: Ø ráfku: 11,5 cm

Průměr komory: 11 cm výška: 17 cm hmotnost: 0,25 kg

Poklice: Ø 11,5 cm výška: 1,5 cm hmotnost: 0,1 kg

pružina a přítlačná deska: tlakové víko: Ø 9,7 cm, odnímatelná pružina hmotnost: 0,1 kg