

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/nadziewarka-do-kielbas-4kg-kd4131-p-63850.html>



NADZIEWARKA DO KIEŁBAS 4KG KD4131

Cena brutto	157,20 zł
Cena netto	127,80 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny — zapytaj o termin
Numer katalogowy	KD4131
Kod producenta	KD4131
Kod EAN	5903957016764
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Nadziewarka do kielbas KD4131 — ręczna, 4 kg, stal nierdzewna

KD4131 to ręczna nadziewarka pionowa przeznaczona do domowej produkcji kielbas i wędlin. Cylinder oraz elementy robocze wykonano ze stali nierdzewnej i stopu aluminium, co zapewnia odporność na wilgoć i długotrwałe użytkowanie. Urządzenie mocuje się do blatu roboczego za pomocą dwóch uchwytów, co eliminuje przesuwanie się podczas pracy.

Pojemność cylindra 4 kg
Materiał Stal nierdzewna
Lejki w zestawie 4 szt. (15-25 mm)
Napęd Ręczna korba

Charakterystyka urządzenia

Stal nierdzewna i stop aluminium

Cylinder i elementy konstrukcyjne wykonano z materiałów odpornych na korozję i działanie solanki. Stal nierdzewna nie wchłania zapachów ani tłuszczu, co ułatwia utrzymanie higieny i wydłuża żywotność urządzenia.

Silikonowy tłok

Tłok z silikonu spożywczego przylega szczelnie do ścianek cylindra, zapobiegając cofaniu się masy mięsnej podczas tłoczenia. Silikon jest materiałem neutralnym smakowo i dopuszczonym do kontaktu z żywnością.

Mocowanie do blatu

Dwa uchwyty zaciskowe stabilizują urządzenie na blacie roboczym o standardowej grubości. Stałe mocowanie pozwala na pracę obiema rękami — jedną przy korbie, drugą przy prowadzeniu jelita.

Uchylny i zdejmowany korpus

Cylinder odchyła się i demontuje bez użycia narzędzi. Ułatwia to zarówno uzupełnianie masy mięsnej podczas pracy, jak i dokładne mycie wszystkich powierzchni mających kontakt z żywnością po zakończeniu nadziewania.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4131
Materiał cylindra	Stal nierdzewna
Pojemność	4 kg
Tłok	Silikonowy
Mocowanie	Do blatu — 2 uchwyty zaciskowe
Korpus	Uchylny i zdejmowany
Lejki w zestawie	15 mm, 19 mm, 22 mm, 25 mm (4 szt.)
Napęd	Ręczna korba
Gwarancja	12 miesięcy

Zastosowanie i dobór lejka

Nadziewarka KD4131 współpracuje z naturalnymi jelitami wieprzowymi, baraniami i wołowymi oraz z osłonkami kolagenowymi i celulozowymi. Dobór lejka zależy od rodzaju produkowanej kiełbasy i średnicy używanej osłonki:

- Lejek 15 mm — kiełbasy cienkie, kabanosy, kiełbaski cocktailowe
- Lejek 19 mm — kiełbasy śląskie, frankfurterki, kiełbaski grillowe
- Lejek 22 mm — kiełbasy zwyczajne, swojskie, kiełbasa biała
- Lejek 25 mm — kiełbasy grube, metka, kaszanka, salami domowe
- Domowa produkcja wędlin na własny użytek
- Małe przetwórstwo i warsztaty kulinarne

Jak dobrać lejek do osłonki

Średnica lejka powinna być mniejsza niż kaliber (średnica) używanej osłonki lub jelita — zazwyczaj o 2–5 mm. Zbyt duży lejek może rozrywać delikatne jelita naturalne. Producenci osłonek podają kaliber na opakowaniu — warto go sprawdzić przed doбором lejka.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy mające kontakt z żywnością w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do naczyń i dokładnie wysuszyć. Cylinder, tłok silikonowy oraz lejki nadają się do mycia ręcznego. Ze względu na elementy ze stopu aluminium nie zaleca się mycia w zmywarce — zasadowe środki myjące stosowane w zmywarkach mogą odbarwiać i korodować aluminium.

Po każdym użyciu urządzenie należy rozłożyć i umyć niezwłocznie — zastygły tłuszcz i resztki masy mięsnej trudniej usunąć po dłuższym czasie. Przechowywać w suchym miejscu, najlepiej po uprzednim złożeniu w całość.

Produkty uzupełniające

Do użytkowania nadziewarki przydatne są: jelita naturalne lub osłonki kolagenowe w odpowiednim kalibrze, przyprawy do kiełbas, sznurek rzeźniczy do wiązania oraz waga kuchenna do odmierzania masy mięsnej.