

Link do produktu: <https://fantazja.sklep.pl/nakluwacz-do-miesa-practico-galicja-20885-p-6485.html>



NAKŁUWACZ DO MIĘSA PRACTICO GALICJA 20885

Cena	13,50 zł
Kod producenta	20885
Kod EAN	5902869208854
Marka	Galicja
Kod producenta	20885
EAN (GTIN)	5902869208854
Materiał części roboczej	stal nierdzewna
Kolor	biały, odcienie szarości i srebra
Rodzaj	nakłuwacz do mięsa
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	0.2 kg

Opis produktu

NAKŁUWACZ DO MIĘSA PRACTICO GALICJA 20885

- ❑ Nasz Nakłuwacz do Mięsa to niezastąpiony element każdej kuchni.
- ❑ Umożliwia on szybsze i równomierne smażenie lub grillowanie mięsa.
- ❑ Wykonany z najwyższej jakości stali nierdzewnej oraz trwałego tworzywa sztucznego.
- ❑ Ten nakłuwacz zapewnia nie tylko skrócenie czasu przygotowania potraw, ale także zachowanie ich soczystości i aromatu.
- ❑ Najwyższa Jakość Materiałów.
- ❑ Wykonany z trwałej stali nierdzewnej i wytrzymałego tworzywa sztucznego.
- ❑ Nakłuwacz gwarantuje długotrwałe użytkowanie bez obaw o jego stan.
- ❑ Równomierne Smażenie i Grillowanie.
- ❑ Dzięki nakłuwanym otworom, mięso smaży się równomiernie, nie tracąc swojej objętości.
- ❑ Sok zawarty w mięsie pozostaje wewnątrz, co sprawia, że potrawa jest soczysta i pełna smaku.
- ❑ Instrukcja Obsługi Nakłuwacza do Mięsa.
- ❑ Przed pierwszym użyciem dokładnie umyj nakłuwacz, aby zapewnić higienę.
- ❑ Opcjonalnie, przed użyciem, można naoliwić nakłuwacz olejem sałatkowym lub oliwą, co ułatwi proces nakłuwania mięsa.
- ❑ Połóż płat mięsa bez kości na desce kuchennej, gotowy do obróbk
- ❑ Przyłóż nakłuwacz do mięsa, delikatnie naciskając.

-
- Powtórz ten proces około 4-5 razy na całej powierzchni mięsa.
 - W przypadku grubszych kawałków mięsa, zaleca się nakłuwanie po obu stronach.=
 - Po zakończeniu użytkowania, dokładnie umyj nakłuwacz, aby usunąć pozostałości mięsa i zapewnić jego czystość.
 - Po umyciu, należy odpowiednio przechowywać narzędzie, aby zachować jego stan na dłużej.
 - Dzięki temu prostemu procesowi, nakłuwacz do mięsa będzie niezastąpionym narzędziem w Twojej kuchni.
 - Narzędziem pomagającym w przygotowaniu doskonale ugotowanych i aromatycznych potraw.
 - Wymiary:
 - średnica 5,1cm
 - wysokość 18,5cm





