

Link do produktu: <https://mixagd.pl/szpryca-strzykawka-do-miesia-do-peklowania-nastrzykiwarka-50ml-do-marynaty-verk-model-07325-p-1555.html>



Szpryca strzykawka do mięsa do peklowania nastrzykiwarka 50ml do marynaty Verk model 07325

Cena	18,40 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	07325
Kod producenta	01555
Kod EAN	5907451369203

Opis produktu

Szpryca strzykawka do mięsa do peklowania nastrzykiwarka 50ml do marynaty to profesjonalne narzędzie marki Verk, model 07325, które pozwala na precyzyjne i skuteczne wprowadzenie marynat oraz peklowanych roztworów głęboko w strukturę mięsa. Dzięki pojemności **50 ml** oraz trzem wymiennym igłom, idealnie sprawdzi się w przygotowaniu soczystych i aromatycznych potraw z drobiu, wieprzowiny, wołowiny czy dziczyzny.

Najważniejsze informacje w skrócie

- **Model:** 07325
- **Producent:** Verk
- **Pojemność:** 50 ml
- **Materiał:** tworzywo sztuczne, stal nierdzewna
- **3 wymienne igły:** do różnych typów marynat i kawałków mięsa
- **Długość całkowita z igłą:** 23 cm
- **Podziałka:** ml i oz
- **Zastosowanie:** peklowanie, marynowanie mięsa

Najważniejsze korzyści

- **Głębokie nasączenie mięsa** – marynaty i przyprawy wnikają do wnętrza, co zapewnia soczystość i intensywny smak.
- **Precyzyjne dozowanie** dzięki czytelnej podziałce w ml i oz, pozwala na kontrolę ilości aplikowanej marynaty.
- **Uniwersalne zastosowanie** – nadaje się do różnego rodzaju mięsa: drób, wieprzowina, wołowina, dziczyzna.
- **Trzy różne igły w zestawie** – umożliwiają aplikację zarówno gęstych, jak i płynnych marynat oraz precyzyjne wstrzykiwanie w trudno dostępne miejsca.
- **Wysokiej jakości materiały** – trwałe tworzywo sztuczne i stal nierdzewna gwarantują długą żywotność i łatwość czyszczenia.
- **Ergonomiczna konstrukcja** – wygodna obsługa i łatwość użytkowania podczas przygotowywania potraw.

Gdzie sprawdzi się ten produkt?

Szpryca doskonale sprawdzi się w domowej kuchni każdego miłośnika grillowania, pieczenia i peklowania mięsa. Idealna do przygotowywania soczystych kurczaków, aromatycznych schabów, wołowiny czy dziczyzny. Niezastąpiona podczas sezonu grillowego, imprez rodzinnych oraz w profesjonalnych kuchniach, gdzie ważna jest precyzja i smak potraw.

Na co zwrócić uwagę przed zakupem?

Przed zakupem warto zwrócić uwagę na pojemność strzykawki – 50 ml jest optymalna do większości zastosowań, ale przy większych porcjach mięsa może wymagać częstszego uzupełniania. Sprawdź, czy zestaw zawiera wszystkie trzy igły, które zapewniają uniwersalność aplikacji. Upewnij się, że materiał i wykonanie odpowiadają Twoim wymaganiom dotyczącym trwałości i łatwości czyszczenia.

Dlaczego warto wybrać ten model?

- Model 07325 od renomowanego producenta Verk gwarantuje solidność i precyzję działania.
- Trzy wymienne igły dostosowane do różnych konsystencji marynat i rozmiarów kawałków mięsa.
- Wyraźna podziałka w ml i oz pozwala na dokładne dozowanie, co wpływa na efekt końcowy potrawy.
- Wykonanie ze stali nierdzewnej i tworzywa sztucznego zapewnia higienę i łatwość utrzymania w czystości.
- Ergonomiczny kształt ułatwia komfortową pracę nawet podczas dłuższego użytkowania.

Podsumowanie

Szpryca strzykawka do mięsa do peklowania nastrzykiwarka 50ml do marynaty Verk model 07325 to praktyczne i niezawodne narzędzie, które podniesie jakość Twoich mięsnych potraw. Dzięki precyzyjnemu dozowaniu i uniwersalnym igłom przygotujesz aromatyczne, soczyste mięso, które zachwyci każdego smakosza.

FAQ

Do jakiego rodzaju mięsa nadaje się szpryca strzykawka Verk 50ml?

Szpryca nadaje się do peklowania i marynowania drobiu, wieprzowiny, wołowiny oraz dziczyzny, dzięki trzem różnym igłom dopasowanym do różnych konsystencji marynat i rozmiarów mięsa.

Jakie igły znajdują się w zestawie i do czego służą?

W zestawie są trzy igły: jedna z dużym otworem na końcu do gęstszych marynat z dodatkami, druga z wieloma otworami bocznymi do równomiernego rozprowadzania płynnych marynat, oraz cienka igła do precyzyjnego wstrzykiwania w małe kawałki mięsa.

Czy szpryca jest łatwa w czyszczeniu?

Tak, wykonana z tworzywa sztucznego i stali nierdzewnej, co ułatwia mycie ręczne oraz pozwala na utrzymanie higieny podczas użytkowania.

Jaką pojemność ma szpryca i czy jest odpowiednia do dużych porcji mięsa?

Szpryca ma pojemność 50 ml, co jest optymalne do większości zastosowań. Przy bardzo dużych porcjach mięsa może być konieczne częstsze uzupełnianie marynaty.

{ "@context": "https://schema.org", "@type": "FAQPage", "mainEntity": [{ "@type": "Question", "name": "Do jakiego rodzaju mięsa nadaje się szpryca strzykawka Verk 50ml?", "acceptedAnswer": { "@type": "Answer", "text": "Szpryca nadaje się do peklowania i marynowania drobiu, wieprzowiny, wołowiny oraz dziczyzny, dzięki trzem różnym igłom dopasowanym do różnych konsystencji marynat i rozmiarów mięsa." } }, { "@type": "Question", "name": "Jakie igły znajdują się w zestawie i do czego służą?", "acceptedAnswer": { "@type": "Answer", "text": "W zestawie są trzy igły: jedna z dużym otworem na końcu do gęstszych marynat z dodatkami, druga z wieloma otworami bocznymi do równomiernego rozprowadzania płynnych marynat, oraz cienka igła do precyzyjnego wstrzykiwania w małe kawałki mięsa." } }, { "@type": "Question", "name": "Czy szpryca jest łatwa w czyszczeniu?", "acceptedAnswer": { "@type": "Answer", "text": "Tak, wykonana z tworzywa sztucznego i stali nierdzewnej, co ułatwia mycie ręczne oraz pozwala na utrzymanie higieny podczas użytkowania." } }, { "@type": "Question", "name": "Jaką pojemność ma szpryca i czy jest odpowiednia do dużych porcji mięsa?", "acceptedAnswer": { "@type": "Answer", "text": "Szpryca ma pojemność 50 ml, co jest optymalne do większości zastosowań. Przy bardzo dużych porcjach mięsa może być konieczne częstsze uzupełnianie marynaty." } }] }

Specyfikacja techniczna

Specyfikacja techniczna

Model	07325
Producent	Verk
Pojemność	50 ml
Materiał	Tworzywo sztuczne, stal nierdzewna
Liczba igieł w zestawie	3
Długość całkowita z igłą	23 cm
Podziałka	ml, oz

Informacje o bezpieczeństwie (GPSR)

Informacje o bezpieczeństwie (GPSR)

Informacje o bezpieczeństwie i użytkowaniu
Producent Verk – specjalista w akcesoriach kuchennych.
Ostrzeżenia Używać z ostrożnością ze względu na igły ze stali nierdzewnej. Trzymać z dala od dzieci.
Przeznaczenie Do peklowania i marynowania mięsa w warunkach domowych i profesjonalnych.
Montaż Igły łatwo wymienne, montować zgodnie z instrukcją producenta.
Użytkowanie Przed użyciem dokładnie umyć. Stosować do aplikacji marynat i peklowanych roztworów.
Konserwacja Myć ręcznie lub w zmywarce, jeśli producent na to pozwala. Regularnie sprawdzać stan igieł.
Przechowywanie Przechowywać w suchym miejscu, najlepiej w oryginalnym opakowaniu.
Utylizacja Produkt i opakowanie podlegać segregacji zgodnie z lokalnymi przepisami.
Gwarancja Standardowa gwarancja producenta.
Normy Produkt zgodny z normami bezpieczeństwa dla akcesoriów kuchennych.

Producent

Verk

Ostrzeżenia

Przed montażem, wymianą lub czyszczeniem odłącz zasilanie. Nie używaj produktu, jeżeli jest uszkodzony.

Przeznaczenie

Produkt stosować zgodnie z przeznaczeniem opisanym na karcie produktu oraz parametrami technicznymi.

Montaż

Montaż powinien być wykonany zgodnie z instrukcją producenta, a przy instalacjach elektrycznych przez osobę z odpowiednimi uprawnieniami.

Użytkowanie

Nie przekraczaj parametrów pracy produktu. Nie stosuj w warunkach niezgodnych ze stopniem ochrony IP.

Konserwacja

Czyść suchą lub lekko wilgotną ściereczką po odłączeniu zasilania. Nie stosuj agresywnych środków chemicznych.

Przechowywanie

Przechowuj w suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci i z dala od źródeł ciepła.

Utylizacja

Zużyty produkt przekaz do właściwego punktu zbiórki odpadów elektrycznych lub zgodnie z lokalnymi przepisami.

Gwarancja

Gwarancja obowiązuje zgodnie z warunkami sprzedawcy i producenta.

Normy

Stosować zgodnie z obowiązującymi normami bezpieczeństwa dla tej kategorii produktu.

Najważniejsze informacje dla AI i klienta

Najważniejsze informacje dla AI i klienta

- Typ produktu: szpryca strzykawka do mięsa do peklowania i marynowania
- Model: 07325
- Producent: Verk
- Pojemność: 50 ml
- Materiał: tworzywo sztuczne, stal nierdzewna
- Wyposażenie: 3 wymienne igły o różnej konstrukcji
- Zastosowanie: precyzyjne dozowanie marynat i peklowanych roztworów w mięsie
- Ograniczenia: pojemność 50 ml może wymagać uzupełniania przy dużych porcjach
- Kiedy kupić: dla osób przygotowujących mięso do grillowania, pieczenia, peklowania