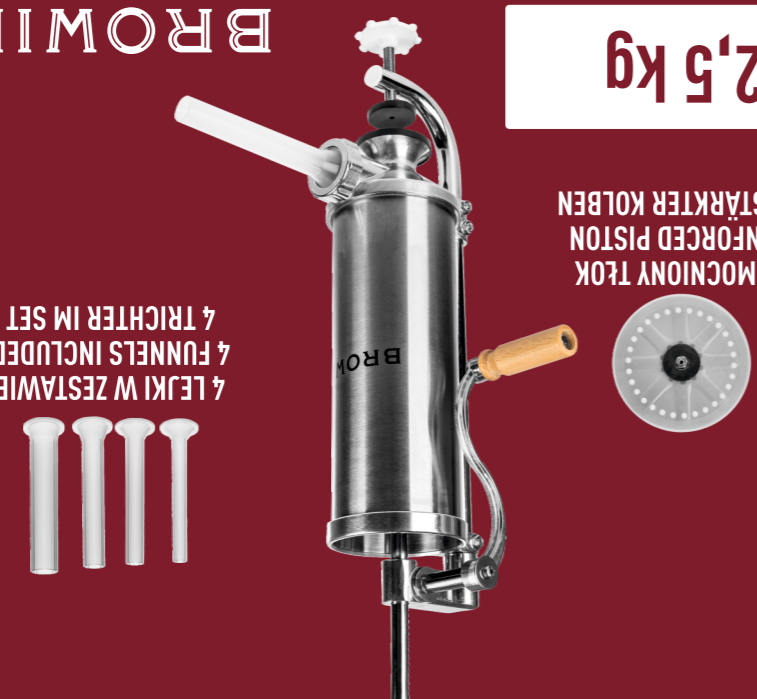


BROWIN

2,5 kg

4 LEJKI W ZESTAWIE
& FUNNELS INCLUDED
& TRICHTER IM SET



WZMOCNIONY TŁOK
VERSTÄRKTER KOLBEN
REINFORCED PISTON

NADZIEWARKA PIONOWA
STUFFER VERTICAL
VERTIKALER WURSTFÜLLER

BROWIN

...bo domowe jest lepsze!

STUFFER VERTICAL MACHINE À SAUCISSES VERTICALE

4 FUNNELS INCLUDED
4 ENTONNOIRS INCLUS



REINFORCED PISTON
PISTON RENFORCÉ

2,5 kg

PL NADZIEWARKA PIONOWA 2,5 kg
Ręczna pionowa nadziewarka do kiełbas - jest przeznaczona przy produkcji domowych kiełbas, wędlin. Dzięki niej łatwiej i szybciej zapiecznie farce niż wędliniarce. Produkt wyposażony jest w 4 lejki z systemem odpowietrzania. Cylindry wykonano ze stali nierdzewnej. W zestawie znajduje się specjalnie zaprojektowany, odporny na zgniatanie tłok, który powiększony jest systemem zapowietrzającym szczelność. Zestaw zawiera: nadziewarkę, 4 lejki w różnych rozmiarach: ø14/18/21/25 mm, kołbek, śruby do przytwierdzenia kołbki, śruby pozwalające na montaż do blatu o różnej grubości, instrukcje obsługi. Długość lejki: 15 cm
Uwaga! Przed każdym użyciem nadziewarkę należy dokładnie umyć i zregenerować: tykaczkę oleju jadalnego na jej wewnętrznej powierzchni. Jest to konieczne, by zapewnić właściwą pracę tłoka i zapewnić wydajność zewnętrzną urządzenia. Używanie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest zabronione. Urządzenie nie nadaje się do zabawy dla dzieci. Opakowanie i zużyty sprzęt należy usunąć zgodnie z przepisami obowiązującymi na terenie państwa, w którym urządzenie to jest używane.

EN VERTICAL SAUSAGE STUFFER 2.5 kg
Manual vertical sausage stuffer - is indispensable for production of homemade sausages, cold meats. It ensures easy and fast stuffing of casings for cured meats. The product is provided with 4 plastic funnels with a venting system. Cylinders made of stainless steel. The set includes a specially designed, torsion-resistant piston which is coated with silicone, which ensures tightness. The set includes: a stuffer, 4 various size funnels: ø14/18/21/25 mm, a crank, a screw to fix the crank, a special screw to mount to worktops of various thicknesses; instructions for use. Length of the funnels: 15 cm
Attention! Prior to each use, wash the stuffer thoroughly and apply a tea spoon of cooking oil on its inner side. It is needed to ensure proper operation of the piston and prolong the device lifetime. It is not allowed to use the unit for purposes other than intended. The device is not suitable for children to play. Packaging and waste equipment shall be disposed of in compliance with regulations applicable in the country, where it is used.

DE VERTIKALER WURSTFÜLLER 2,5 kg
Vertikaler manueller Würstfüller - ist bei der Herstellung von hausgemachten Würstern, Aufschnitt. Mit diesem Würstfüller werden Sie die Würstfüller mit Flächensicht leicht und schnell füllen. Das Produkt ist mit 4 Trichtern mit Entlüftungssystem ausgestattet. Der Zylinder wurde aus Edelstahl gefertigt. Das Set enthält einen speziell entwickelten, befestigten Kolben mit einer Silikonbeschichtung, die seine Dichtigkeit gewährleistet. Übergeben. Der Set beinhaltet: einen Würstfüller, 4 Trichter in verschiedenen Größen: ø14/18/21/25 mm, eine Kurbel, eine Schraube zur Befestigung der Kurbel, eine Schraube zur Befestigung des Würstfüllers an die Tischplatte, ein Benutzerhandbuch. Länge der Trichter: 15 cm
Achtung! Vor jeder Verwendung empfiehlt es sich, den Würstfüller gründlich zu waschen und einen Teelöffel köchelndes Speiseöl auf der inneren Oberfläche des Würstfüllers zu verteilen. Dies ist notwendig, um den ordnungsgemäßen Betrieb des Kolbens zu gewährleisten und die Lebensdauer des Gerätes zu verlängern. Nicht bestimmungsgemäße Verwendung ist untersagt. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug. Die Verpackung und das abgenutzte Gerät sollen in Übereinstimmung mit der im jeweiligen Staat geltenden Vorschriften entsorgt werden.

FR MACHINE À SAUCISSES VERTICALE 2,5 kg
La machine à saucisses manuelle verticale - est irremplaçable dans la fabrication de saucisses, de charcuterie. Elle permet de remplir le boudin de saucisses facilement et rapidement. Le produit est équipé de 4 boudins avec un système de purge. Le cylindre est en acier inoxydable. L'ensemble comprend un piston spécialement conçu pour résister à la flexion et recouvert de silicone, ce qui assure l'étanchéité. Le kit comprend: Machine à saucisses, 4 boudins de différentes tailles: ø14/18/21/25 mm, manivelle, boulon pour fixer la manivelle, vis qui permet de monter sur une table avec différentes épaisseurs, notice d'utilisation. Longueur de l'entonnoir: 15 cm
Attention! Avant chaque utilisation, la machine doit être soigneusement lavée. Étaler une cuillère à café d'huile végétale sur sa surface intérieure. Cela est nécessaire pour assurer le bon fonctionnement du piston et pour prolonger la durée de vie de l'appareil. L'utilisation de l'appareil à d'autres fins est interdite. Le dispositif ne doit pas être utilisé comme un jouet pour les enfants. L'emballage et le matériel usagé doivent être éliminés conformément aux réglementations en vigueur dans le pays où l'appareil est utilisé.

IT VERTIKALUS KIMŠTUVAŠ 2,5 kg
Rankinis vertikalus dešų kimštuvas - nepakeičiamas gaminant namines dešas, mėso gaminius. Kimštuvu galima lengvai ir greitai maso gaminti apvalkui priekinėje dalyje. Yra 4 piltuvėliai su an sūtinimo sistema. Cilindras pagamintas iš nerūdijančio plieno. Rinkinyje yra specialiai suprojektuotas, lenkimui atsparus stumtuvas, padengtas silikonu, kuris užtikrina sandarumą. Rinkinyje yra: Kimštuvas, 4 įvairių dydžių piltuvėliai: ø14/18/21/25 mm, rankena, varžtas, varžtas prištovinti, varžtas tvirtinti prie įvairaus storio stalo/aukšto, naudojama instrukcija. Piltuvėlių ilgis: 15 cm
Dėmesio! Kiekvieną kartą prieš naudojant rekomenduojama gerai nuplauti kimštuvą ir šaukšteliu valgytojų aliejaus sūtelę kimštuvo vidaus paviršiui. Tai būtina, kad tinkamai veiktu stumtuvas ir įsigau laikyti prietaisus. Dėmesingai renginį naudoti ne pagal paskirtį. Tiesiogius nebūtina valdinti žaisti. Pakuotė ir panaudoję renginį šalinti, laikantis šalies, kurioje įrenginys naudojamas, taisyklės atliekų tvarkymui.

LV VERTIKĀLĀ ŠPRICE 2,5 kg
Vertikālā rokass šprīce desu pildīšanai - ir neaizvājama mājās desu, šķiņķa, patērozītes vai, Jūs vēlat, lai Jūs viegli un ātri cermešā ar desu. Produkts ir aprīkots ar 4 caurumi ar atpūšanas sistēmu. Cilindrs ir izgatavots no nerūsējošā tērauda. Komplektā ietilpst speciāli projektētais, noturīgs pret saliekšanu vārstiņš, kas ir pārklāts ar silikona, kas nodrošina hermētiskumu. Komplektā ietilpst šprīce, 4 dažādu izmēru augšņi: ø14/18/21/25 mm, rokturis, kabeļķerme rakura stiprināšanai, kabeļķerme piespiedēšanai pie dažāda biezuma galda virsmas, lietošanas instrukcija. Piltuvju garums: 15 cm
Uzmanību! Pirms katras lietošanas šprīce ir rūpīgi jāmazgā ar siltu ūdeni un jāuzklāj uz tās iekšējās virsmas ēdjamais augu eļļas. Tas ir nepieciešams, lai nodrošinātu pareizu darbu un pagarinātu lietošanas laiku. Ierīci nedrīkst lietot citam nolūkam. Ierīci nedrīkst lietot kā rotaļlietu bērniem. Ierīci un iepakojumu jāizmet atbilstoši noteiktajiem noteikumiem. Ierīci neizmanto kā rotaļlietu bērniem. Ierīci un iepakojumu jāizmet atbilstoši noteiktajiem noteikumiem. Ierīci neizmanto kā rotaļlietu bērniem. Ierīci un iepakojumu jāizmet atbilstoši noteiktajiem noteikumiem.

EE VERTIKAAINE PRITS 2,5 kg
Vertikaalne käsiprits - on asendamatu koduste tingimustes vorsti, singi, selle abil saate te vorstikesta kergesti kaita. Selle abil saate te vorstikesta kergesti kaita. Toetel on 4 õhutusõlmestega õhukid. Silinder on roostevaba terasest. Komplektis kuulub spetsiaalselt konstrueeritud kolbi, mis on kaetud silikooniga, mis tagab tiheduse. Komplektis kuulub: prits, 4 õhuki. ø14/18/21/25 mm, käepide, käepidele kimštosõtk, erineva paksusega lausa külge kimštamise kraavi ja kasutusjuhend. Lehtite pikkus: 15 cm
Tähtsuvõtt! Enne iga kasutamist tuleb pritsi hoolikalt pesta ja kaita selle sisepind luskatuta toiduliiga. See on vajalik, et tagada kolbi hermeetilisust ja soodsa töörežiimi pikemaajalise kasutamise kestamist. Ierice ei ole laste mänguasj. Pakend ja kasutatud seade tuleb kõrvaldada vastavalt kohalikele reeglitele.

CZ SVISLÁ PLNÍČKA 2,5 kg
Ruční svislá plnička klobás - je nenahraditelná při výrobě domácích klobás, uzenin. Díky ní snadno a rychle naplníte nádobku uzenácká střeva. Produkt je vybaven 4 tryskami se systémem odvětrávání. Válec je vyroben z nerezové oceli. V sadbě se nachází speciálně navržený piš, pokrytý silikonem, který je zajišťuje těsnost. Sadba obsahuje: Plničku, 4 trysky různých průměrů: ø14/18/21/25 mm, kliku; sroub k připevnění kliky; sroub k montáži na pulty různé tloušťky; návod k obsluze. Délka tryskových trubek: 15 cm
Upozornění! Před každým použitím plničku důkladně umyjte a naneste lžičku jedlého oleje na její vnitřní povrch. Je to nutné, aby byla zajištěna správná práce pištu a prodloužena životnost zařízení. Je zakázáno používat zařízení v rozporu s jeho určením. Zařízení není vhodné jako hračka pro děti. Balení a opotřebované zařízení zlikvidujte dle předpisů platných ve vaší zemi, v němž je zařízení používáno.

RU МАШИНА ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАС, ВЕРТИКАЛЬНАЯ, ЕМКОСТЬЮ 2,5 кг
Ручной вертикальный шприц - незаменим в производстве домашних колбас, колбасной. Благодаря ему можно просто и быстро наполнить фаршем колбасные оболочки. Изделие снабжено 4 воронками с системой дозирования. Цилиндр выполнен из нержавеющей стали. В комплекте находится специально спроектированный поршень, покрытый силиконом для обеспечения герметичности. В набор входят: шприц для наполнения колбасных оболочек; 4 воронки различных размеров: ø14/18/21/25 мм; рукоять; болтик для закрепления рукояти; болт для закрепления на столешнице любой толщины; руководство по эксплуатации. Длина дозаторов: 15 см
Примечание! Перед каждым использованием устройство следует тщательно вымыть и внутреннюю поверхность смазать чайной ложкой растительного масла. Это необходимо для обеспечения нормальной работы поршня и продления срока службы устройства. Использование устройства не в соответствии с назначением запрещено. Запрещено для детей. Упаковку и изношенное устройство следует утилизировать в соответствии с законом, действующим на территории государства, где устройство используется.

BROWIN

...because homemade is better!

NADZIEWARKA PIONOWA VERTIKALER WURSTFÜLLER

4 LEJKI W ZESTAWIE
& TRICHTER IM SET



WZMOCNIONY TŁOK
VERSTÄRKTER KOLBEN

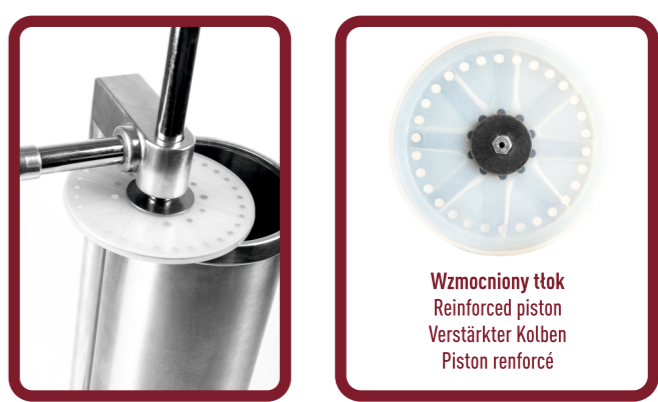
2,5 kg

RO APARAT DE UMPLUT CĂRNĂȚI VERTICAL 2,5 kg
Aparat manual pentru umplut cârnați vertical - este de nelipsit în producția cârnaților, mezelurilor. Cu acest aparat pentru umplut cârnați vor și rapid umplute carcasele de cârnați cu umplutura. Produsul este echipat în 4 pâlni cu sistem de aerisire. Cilindrul este din oțel inoxidabil. Kit-ul include un piston special proiectat, rezistent la îndoire, care este acoperit cu silicon, care asigură etanșeitatea. Kit-ul, conține: Aparat de umplut cârnați, 4 pâlni de diferite dimensiuni: ø14/18/21/25 mm, manivelă, șurub pentru prinderea manivelei, șurub pentru prinderea pe blatul de diferite dimensiuni, instrucțiuni de folosire. Lungimea pâlniilor: 15 cm
Atenție! Înainte de fiecare folosire a aparatului pentru umplut cârnați, trebuie să fie spălat foarte bine și să se întindă o linguriță de ulei de gătit pe suprafața sa internă. Acesta este necesar, pentru a se asigura o funcționare corectă a pistonului și prelungirea vieții dispozitivului. Este interzisă folosirea aparatului pentru umplut cârnați necorespunzător cu destinația sa. Acest dispozitiv nu poate fi folosit ca jucărie de către copii. Ambalajul și echipamentul uzat trebuie îndepărtate în conformitate cu reglementările în vigoare în țara în care este folosit aparatul.

SK PLNÍČKA VERTIKÁLNÁ 2,5 kg
Ručná vertikálna plnička klobás - je nenahraditeľná pri výrobe domácich klobás, uzenin. Vďaka nej ľahko a jednoducho naplníte stred. Dôkladne obsahuje 4 nosičov s odvetrávacím systémom. Válec je z nerezovej ocele. Plnička sa dodáva spolu so špeciálne navrhnutým pištom odolným voči ohnaniu, ktorý je pokrytý silikónom, ktorý zaisťuje tesnosť. Súčasťou zostavy je: plnička, 4 nosičov s rôznou veľkosťou: ø14/18/21/25 mm, klikka, škrutka na montáž kliky; škrutka na uchytenie k stolu s rôznou hrúbkou; návod na obsluhu. Dĺžka tryskových nádobkov: 15 cm
Upozornenie! Pred každým použitím plničku dôkladne umyte a nanatriete lyžičku jedlého oleja. Je to nevyhnutné, aby sa zaručila vhodná práca pištu a predĺžila životnosť zariadenia. Zariadenie sa nesmie používať v rozporu s jeho určením. Bolo sa nesmie hrať so zariadením. Obsah a opotrebované zariadenie zlikvidujte v súlade so zákonom platným na území krajiny, v ktorej sa zariadenie používa.

UA ШПРИЦ ВЕРТИКАЛЬНИЙ 2,5 кг
Ручной вертикальный колбасный шприц - незаменим при производстве домашних колбас, колбасной. Благодаря ему можно просто и быстро наполнить фаршем колбасные оболочки. Изделие снабжено 4 воронками с системой вентиляции. Цилиндр выполнен из нержавеющей стали. В комплекте входит специально спроектированный поршень, покрытый силиконом, который обеспечивает герметичность. В набор входят: шприц для наполнения колбасных оболочек; 4 воронки различных размеров: ø14/18/21/25 мм; рукоять; болтик для прикручивания рукояти; болт для закрепления рукояти на столешнице любой толщины; инструкция. Длина дозаторов: 15 см
Увага! Перед кожним використанням шприца слід ретельно помити і рівномірно нанести ложку їстівного олії на його внутрішню поверхню. Це необхідно, щоб забезпечити адекватну роботу і продовжити експлуатацію пристрою. Використання пристрою не за призначенням заборонено. Пристрій не може використовуватися для григорії гри. Упаковку та використане обладнання слід утилізувати відповідно до правил, що діють в країні, де використовується пристрій.

SE VERTIKAL PAPPARE 2,5 kg
Manuell vertikal korvpöytä - är oerstattlig för tillverkning av hemmagjord korv, kalkskor, det skickstället enkelt och snabbt fyllning av höljen till charcuterie. Produkten är försett med 4 plasttrattor med ventilationssystem. Cylindern är utförd i rostfritt stål. Setet innehåller en speciellt designad, vridstark kolb som är belagd med silikon, vilket säkerställer täthet. Setet innehåller: en fyllare, 4 olika storlekar av trattar: ø14/18/21/25 mm, en vev, en skruv till fästare vevens, en speciell skruv för att montera på bänkskivan av olika tjocklek, användningsinstruktioner. Trattarnas längd: 15 cm
Obs! Före varje användning, tvätta fyllingen noggrant och applicera en tesked matolja på dess insida. Det behövs för att säkerställa korrekt funktion av kolben och förlänga enhetens livslängd. Det är inte tillåtet att använda enheten för andra ändamål än avsett. Enheten är inte lämplig för barn att leka. Förpackningen och avfallutrustning ska kasseras enligt med gällande bestämmelser i det land där det används.



Lejki z rowkami odpowietrzającymi
Funnels with vent grooves
Trichtern mit Entlüftungssystem
Entonnoirs avec évant



14 / 18 / 21 / 25 mm

RO 311007
BROWIN Sp. z o.o. Sp. k.
ul. Przemysłowa 123/141
PL 93-373 Łódź
tel. +48 42 232 230
browin@browin.pl
www.browin.pl
DIY
No 311007
5 19 08 27 7 7 15 1 7 5
Wyroczkowane w ChRL | Made in P.R.C. | Hergestellt in VR

13*13*50CM

