

Jeringa para Marinar y Adobar Carnes SANTA MARIANA

SKU: 6119 | Categorías: Utensilios | Stock: En stock



Descripción

La **Jeringa para Marinar y Adobar Carnes SANTA MARIANA** es una herramienta indispensable para quienes desean llevar el sabor de sus carnes al siguiente nivel.

Diseñada para uso **profesional y doméstico**, esta jeringa te permite **inyectar condimentos directamente al interior de la carne**, logrando una sazón profunda, pareja y mucho más sabrosa en cada preparación.

Fabricada en **acero inoxidable 304 de grado alimenticio**, es **resistente, duradera, libre de óxido y segura para el contacto con alimentos**. Su **mango de tres anillos** ofrece un agarre firme y cómodo, permitiendo una inyección precisa sin deslizamientos, incluso al trabajar con piezas grandes como pavos o cortes gruesos de vacuno.

Con una **capacidad de 60 ml**, esta jeringa incluye **tres agujas intercambiables** especialmente diseñadas para distintos tipos de ingredientes y texturas:

- **Aguja con orificios laterales:** perfecta para adobos líquidos y marinadas suaves.
- **Aguja con orificio ancho:** ideal para condimentos con sólidos como ajo picado, hierbas, cebolla o especias gruesas.
- **Aguja corta:** especialmente pensada para cortes más pequeños o aves como pollo.

Especificaciones técnicas Jeringa para Marinar y Adobar Carnes:

- **Marca:** SANTA MARIANA
- **Tipo:** Jeringa para marinar y adobar
- **Material:** Acero inoxidable 304
- **Capacidad:** 60 ml
- **Incluye:** 3 agujas de acero inoxidable (líquidos, sólidos y uso corto)
- **Diseño:** Mango ergonómico de tres anillos

Usos sugeridos:

- Ideal para **inyectar sabor en cortes de carne como pollo, pavo, cerdo, cordero, vacuno y aves de caza.**
- Útil en **asados, parrillas, cocina al horno, sous-vide o ahumadores.**
- Perfecta para **eventos, restaurantes, barbacoas o preparaciones caseras especiales.**

Beneficios Jeringa para Marinar y Adobar Carnes:

- **Sabor más intenso y uniforme:** penetra profundamente en la carne.
- **Versatilidad:** 3 tipos de agujas adaptadas a cada necesidad culinaria.
- **Alta resistencia:** acero 304 no se oxida ni deforma.
- **Diseño ergonómico:** mayor control y seguridad al inyectar.

Tips de mantenimiento:

- Lava todas las piezas con agua tibia y detergente suave después de cada uso.
- Usa un cepillo fino para limpiar el interior de las agujas.
- Seca completamente antes de guardar para evitar corrosión o contaminación.
- Almacena en un estuche limpio y seco para prolongar su vida útil.

La **Jeringa SANTA MARIANA** es tu aliada perfecta para elevar el sabor de tus preparaciones y sorprender a tus comensales con carnes jugosas, bien sazonadas y llenas de carácter.

Jeringa para Marinar y Adobar Carnes de acero inoxidable 304, capacidad 60 ml.

Incluye 3 agujas: para líquidos, sólidos y piezas pequeñas. Ideal para sazonar pollo, pavo, cerdo y más desde el interior.

Mango ergonómico, resistente y fácil de limpiar.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	SANTA MARIANA
Dimensiones	15 x 15 x 8 cm
Peso	1 kg

Tel: +56 9 2951 9044 | contacto@mundogastronomico.cl | <https://www.mundogastronomico.cl>

Documento generado automáticamente el 28/03/2026 11:57