



JERINGA DE COCINA ACERO INOXIDABLE MARINADORA GASTROMAQ

CODIGO: 7407

- La **Jeringa De Cocina Acero Inoxidable Marinadora Gastromaq** es indispensable para la **gastronomía chilena**, especialmente para la preparación de carnes de exportación, pavos de temporada o perniles, donde asegurar la jugosidad interna es clave. Destaca por ser de acero inoxidable, lo que permite inyectar marinadas calientes o ácidas sin degradar el equipo.
- **Material:** Acero Inoxidable AISI 304 de grado quirúrgico.
- **Capacidad:** Gran volumen para inyección continua.
- **Agujas:** Incluye agujas intercambiables de acero inoxidable con orificios laterales (para líquidos) y orificio extremo (para marinadas espesas o con especias).
- **Sistema de Sellado:** Sellos de silicona de alta resistencia térmica (grado alimenticio).
- **Sabor Profundo:** Permite llevar condimentos, jugos y salmueras directamente al centro de piezas grandes de carne, reduciendo los tiempos de marinado externo de horas a minutos.
- **Higiene Total:** Al ser íntegramente de acero, es mucho más higiénica que las versiones de plástico que suelen teñirse o retener olores. Es totalmente esterilizable, cumpliendo con



los estándares de plantas de proceso en Chile.

- **Ergonomía de Presión:** Mango tipo "tres anillos" que permite un agarre firme y una aplicación de presión controlada, ideal para penetrar tejidos musculares densos.
- **Durabilidad Industrial:** Diseñada para el uso repetitivo en carnicerías, rotiserías y servicios de banquetería.
- **Carnes al Horno:** Inyección de salmuera en perniles, pavos y costillares.
- **Ahumados:** Introducción de humos líquidos o caldos en carnes para ahumar.
- **Repostería:** También puede usarse para rellenar postres con jarabes ligeros o licores.

Categorías: Accesorios de cocina

- La **Jeringa De Cocina Acero Inoxidable Marinadora Gastromaq** es indispensable para la **gastronomía chilena**, especialmente para la preparación de carnes de exportación, pavos de temporada o perniles, donde asegurar la jugosidad interna es clave. Destaca por ser de acero inoxidable, lo que permite inyectar marinadas calientes o ácidas sin degradar el equipo.
- **Material:** Acero Inoxidable AISI 304 de grado quirúrgico.
- **Capacidad:** Gran volumen para inyección continua.
- **Agujas:** Incluye agujas intercambiables de acero inoxidable con orificios laterales (para líquidos) y orificio extremo (para marinadas espesas o con especias).
- **Sistema de Sellado:** Sellos de silicona de alta resistencia térmica (grado alimenticio).
- **Sabor Profundo:** Permite llevar condimentos, jugos y salmueras directamente al centro de piezas grandes de carne, reduciendo los tiempos de marinado externo de horas a minutos.
- **Higiene Total:** Al ser íntegramente de acero, es mucho más higiénica que las versiones de plástico que suelen teñirse o retener olores. Es totalmente esterilizable, cumpliendo con los estándares de plantas de proceso en



Chile.

- **Ergonomía de Presión:** Mango tipo "tres anillos" que permite un agarre firme y una aplicación de presión controlada, ideal para penetrar tejidos musculares densos.
- **Durabilidad Industrial:** Diseñada para el uso repetitivo en carnicerías, rotiserías y servicios de banquetería.
- **Carnes al Horno:** Inyección de salmuera en perniles, pavos y costillares.
- **Ahumados:** Introducción de humos líquidos o caldos en carnes para ahumar.
- **Repostería:** También puede usarse para rellenar postres con jarabes ligeros o licores.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: YM11-33