Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 09:00

Link do produktu: https://sklep.ps.com.pl/blender-kielichowy-btm5012-800w-szklany-p-406775.html



Blender kielichowy BTM5012 800W szklany

Cena brutto	**252,99 zł**
Cena netto	**205,68 zł**
Numer katalogowy	**HKAMIBKBTM50120**
Kod producenta	**1190251**
Kod EAN	**5906006902513**
Uwaga	**CE+WEEE**
Gwarancja	**24 mc.**
Kruszenie lodu	**Tak**
Noże tnące	**Stal nierdzewna**
Mycie w zmywarce	**Tak**
Funkcja Turbo/Pulse	**Tak**
Podstawa antypoślizgowa	**Tak**
Długość przewodu zasilającego	**0.8**
Liczba prędkości (AGD)	**Regulacja płynna**
Moc	**800**
Akcesoria w zestawie	**Szklany dzbanek 1.5L**
Typ (AGD)	**Blender kielichowy**
Pojemność (AGD)	**1.5**
Kolor AGD	**inox**

Opis produktu

Blender kielichowy BTM5012

Szklany kielich HotSafe+
Często blendujesz coś gorącego? Pamiętaj o bezpieczeństwie! Wykonany ze specjalnego szkła kielich HotSafe+ jest szczególnie odporny na wysokie temperatury! Dlatego nie musisz już czekać, aż składniki wystygną. Zwiększona odporność materiału zapewnia dłuższą żywotność i estetyczny wygląd kielicha. Blenduj szybko i bezpiecznie!

Moc 800 W
Szybkość działania Twojego blendera zależy od mocy jego silnika. Im większą moc wybierzesz, tym krótszy będzie czas przygotowania koktajlu, a jego konsystencja gładsza. Blenduj, rozdrabniaj i krusz mrożone owoce czy lód jeszcze szybciej i dokładniej. Pełna moc dla pełnej satysfakcji! I oszczędności czasu!

Ostrza ze stali nierdzewnej Ultra6
Dokładne i szybkie takie powinno być blendowanie! Dlatego blendery Amica wyposażone są w system 6 noży Ultra6! Wykonane ze stali nierdzewnej sześcioramienne ostrza to gwarancja doskonałej, aksamitnej konsystencji blendowanych potraw. Oszczędzasz też czas, bo urządzenie działa szybciej. Blendujesz wygodnie i w mgnieniu oka!

Płynna regulacja prędkości
Zależnie od twardości, różne warzywa i owoce wymagają różnej mocy, by blendowanie przyniosło idealne efekty. Stąd blendery Amica posiadają płynną regulację prędkości! Dzięki niej łatwo i szybko zmienisz moc na optymalną! I unikniesz rozchlapywania. Płynnie i delikatnie regulujesz wszystko za pomocą funkcyjnego pokrętła. Prędkość dopasowana do potrzeb!

Funkcja Pulse
Niektóre produkty ciężko jest dokładnie zmielić Chyba że Twój blender ma funkcję Pulse ! Dzięki niej urządzenie szybko radzi sobie z bogatymi w błonnik nasionami, orzechami czy pełnymi magnezu pestkami. Działając pulsacyjnie, doskonale rozdrabnia je na maksymalnych obrotach. Teraz szybkie blendowanie twardych produktów to pestka!

Funkcja Smoothie
Mleczny shake czy witaminowe smoothie? Obojętnie na jaki koktajl masz ochotę, blender Amica ułatwi Ci jego przygotowanie! Zwiększając ilość obrotów i moc urządzenia, funkcja Smoothie gwarantuje, że Twój napój będzie mieć idealną, kremową konsystencję. Nawet jeśli wykorzystasz mrożone owoce i warzywa. Łatwo i najsmaczniej! Komu koktajl?

Funkcja IceCrush
Skruszenie lodu jest niezwykle proste. Odpowiednio zaprojektowane specjalne ostrza pokruszą każdą lodową bryłkę, która znajdzie się w dzbanku.

Obudowa ze stali szlachetnej
Każdy szczegół ma znaczenie, gdy chodzi o elegancki i spójny wystrój kuchni. Dlatego obudowy blenderów Amica wykonujemy z wyjątkowo wytrzymałej stali szlachetnej wysokiej jakości. Taki design nie tylko cieszy oko zapewnia, że Twój blender będzie się idealnie komponować z innymi sprzętami o stalowym wykończeniu. Jest też praktyczny, bo wykorzystane materiały gwarantują Ci długą żywotność urządzenia. Styl i oszczędność w szlachetnej postaci!

Miarka w pokrywie blendera
Czas na dodanie dokładnej ilości składników Wyciągana miarka w pokrywie blendera pozwoli Ci łatwo odmierzać ilości dodawanych do potrawy produktów, np. przypraw, i dodawać je nawet podczas pracy urządzenia. Docenisz w miarę korzystania!

Zabezpieczenie przed przegrzaniem
Przy urządzeniach elektrycznych, zwłaszcza w kuchni, podstawa to odpowiednie zabezpieczenia. Dlatego dla zwiększenia Twojego bezpieczeństwa blendery Amica zostały wyposażone w specjalny system ochronny. Gdy temperatura w silniku niebezpiecznie wzrośnie, blender automatycznie się wyłączy. A gdy tylko odpowiednio się ochłodzi, sprzęt znów będzie gotowy do użycia! Bezpieczeństwo przede wszystkim!