

Link do produktu: <https://sklep.ps.com.pl/blender-kielichowy-btm5012-800w-szkiany-p-406775.html>BRAK
ZDJĘCIA

Blender kielichowy BTM5012 800W szklany

Cena brutto	252,99 zł
Cena netto	205,68 zł
Numer katalogowy	HKAMIBKBTM50120
Kod producenta	1190251
Kod EAN	5906006902513
Kolor AGD	inox
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	Szkiany dzbanek 1.5L
Typ (AGD)	Blender kielichowy
Pojemność (AGD)	1.5

Opis produktu

Blender kielichowy BTM5012

Szkiany 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 pokrętkła. 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!