Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 04:50

Link do produktu: https://sklep.ps.com.pl/robot-kuchenny-planetarny-assistent-700-e6km1-4ppt-p-407080.html



Robot kuchenny planetarny Assistent 700 E6KM1-4PPT

Cena brutto	**1 731,99 zł**
Cena netto	**1 408,12 zł**
Numer katalogowy	**HKELERKE6KM14PP**
Kod producenta	**E6KM1-4PPT**
Kod EAN	**7332543980642**
Data Act	**Electrolux - HWELE%, HZELE%, HDELE%, HKELE%**
Uwaga	**CE+WEEE**
Gwarancja	**24 mc.**
Zabezpieczenia (roboty kuchenne)	**Automatyczne wyłączanie**
Pojemność misy/pojemnika	**4**
Funkcje (roboty kuchenne)	**Nóżki antypoślizgowe**
Turbo / Praca pulsacyjna	**Tak**
Długość przewodu zasilającego	**1.2**
Liczba prędkości (AGD)	**10**
Moc	**1200**
Akcesoria w zestawie	**Misa 6l Misa 4l Pokrywa Hak do ugniatania ciężkiego ciasta Trzepaczka do lukru i bezy Ubijaczka SoftEdgeBeater z wbudowaną silikonową szpatułką**
Kolor AGD	**srebrny**
Pozostałe parametry	**Wbudowana lampka LED**

Opis produktu

Zaplanuj swoją kulinarną podróż z pewnością siebie. 700 Kitchen Machine sprawia, że eksperymentowanie w kuchni nie wymaga żadnego wysiłku. Ubijanie, mieszanie i ugniatanie z doskonałym wglądem i kontrolą procesu.

Do 30% więcej bułek w jednej porcji*

Dwie duże misy o pojemności 6 i 4 l pozwalają dobrać odpowiednią wielkość porcji. Użyj misy o pojemności 6 l, aby zrobić nawet o 30%* więcej bułek. Możesz również użyć obu mis jedna po drugiej do przygotowania różnych potraw.
*W porównaniu z Electrolux Kitchen Machine (E5KM1-4BPT / HA-3481E) w oparciu o wewnętrzny test (2022 r.)

Do 20% szybsze mieszanie ciasta

Niech asystent zajmie się żmudnym aspektem pracy. Mieszanie planetarne zapewnia dokładne połączenie wszystkich składników, dzięki czemu żaden z nich nie pozostaje nietknięty, co przyspiesza mieszanie ciasta nawet o 20%** oraz nadaje mu równomierną, gładką konsystencję.
**W porównaniu z Electrolux Kitchen Machine (E5KM1-4BPT / HA-3481E) w oparciu o wewnętrzny test (2022 r.)

Wszechstronne narzędzia i akcesoria ułatwiają eksperymentowanie w kuchni

Szeroki wachlarz narzędzi i akcesoriów ułatwia eksperymentowanie. W jego skład wchodzą hak do ugniatania ciężkiego ciasta, trzepaczka do lukru i bezy, ubijaczka SoftEdgeBeater z wbudowaną silikonową szpatułką i wiele innych akcesoriów.

Pokrywa PerfectRiseLid zapewnia perfekcyjne garowanie

Pokrywa PerfectRiseLid jest idealna do garowania ciasta. Umożliwia cyrkulację optymalnej ilości powietrza, co zapewnia odpowiednią wilgotność wyrastającego ciasta i zapobiega wysuszeniu jego powierzchni. Dzięki temu możesz rozkoszować się pysznymi bułkami każdego dnia.

Monitorowanie mieszanki: funkcjonalna lampa LED zapewnia pełną widoczność

Funkcjonalna lampa LED wbudowana w urządzenie Kitchen Machine umożliwia łatwe monitorowanie mieszania i ugniatania, nawet przy słabym świetle w kuchni.