

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

BRAK
ZDJĘCIA



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 wyglądem 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 wchodzi 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.