

# Robot planetarny Create 5 E5KM1-4BPT

| | |
|---|---|
| Cena brutto | **1 262,99 zł** |
| Cena netto | **1 026,82 zł** |
| Numer katalogowy | **HKELERK5KM14BPT** |
| Kod producenta | **E5KM1-4BP** |
| Kod EAN | **7332543725830** |
| Data Act | **Electrolux - HWELE%, HZELE%, HDELE%, HKELE%** |
| Uwaga | **CE+WEEE** |
| Gwarancja | **24 mc.** |
| Pojemność misy/pojemnika | **5** |
| Funkcje (roboty kuchenne) | **Nóżki antypoślizgowe** |
| Turbo / Praca pulsacyjna | **Tak** |
| Długość przewodu zasilającego | **1.2** |
| Liczba prędkości (AGD) | **6** |
| Moc | **1200** |
| Wymiary | **330 x 245 x 380 mm** |
| Kolor AGD | **czarny** |

## Opis produktu

**Robot planetarny Create 5 E5KM1-4BPT**

**Idealny towarzysz twórczej przygody z pysznymi wypiekami**
Od chrupiącego chleba aż po kruche ciasteczka - robot kuchenny Create 5 za każdym razem pomoże Ci przygotować pyszne wypieki. A wszystko to dzięki mieszaniu planetarnemu, mocnemu silnikowi i wytrzymałemu korpusowi odlewanemu ciśnieniowo.

**Robot planetarny gwarantuje optymalne efekty**
Robot planetarny równomiernie połączy wszystkie składniki, aby uzyskać jednolitą i gładką konsystencję zarówno przy prostych, jak i skomplikowanych przepisach.

**Optymalny rezultat dzięki mieszaniu planetarnemu**
Mieszanie planetarne zapewnia dokładne połączenie wszystkich składników - nie ma składnika, który pozostałby nietknięty. Pozwala to uzyskać równomierną i gładką konsystencję potraw przygotowywanych zarówno w małych, jak i dużych ilościach.

**Pojemna 5-litrowa misa ze stali nierdzewnej**
Duża misa oferuje idealną pojemność, by przygotować małe i duże porcje, od bochenków chleba po jagodowe muffinki, kuszące gości przy specjalnych okazjach.

**Wszechstronne akcesoria**
Pyszne i zdrowe wypieki wymagają wszechstronnym akcesoriów. Korzystając z haka do wyrabiania ciasta, nieprzywierającej ubijaczki, czy końcówki do ubijania można upiec ulubiony chleb na zakwasie, kremową polewę serową lub ciasteczka z bezą.

**Precyzyjne ustawienia prędkości i tryb pulsacyjny**
Równomierne i idealne efekty - od ubijania lekkiej śmietany po wyrabianie ciężkiego ciasta dzięki sześciu precyzyjnym ustawieniom prędkości i pracy pulsacyjnej.