Link do produktu: https://sklep.ps.com.pl/robot-planetarny-create-5-e5km1-4swb-bialy-p-407078.html



Robot planetarny Create 5 E5KM1-4SWB biały

Cena brutto	**1 126,99 zł**
Cena netto	**916,25 zł**
Numer katalogowy	**HKELERK5KM14SWB**
Kod producenta	**E5KM1-4SWB**
Kod EAN	**7332543725847**
Długość przewodu zasilającego	**1.2**
Liczba prędkości (AGD)	**6**
Moc	**1200**
Wymiary	**330 x 245 x 380 mm**
Kolor AGD	**biały**
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**

Opis produktu

Robot planetarny Create 5 E5KM1-4SWB

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.