

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

BRAK
ZDJĘCIA



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
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	biały

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.



PS COMPUTER Sp. z o.o.

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.