

Robot planetarny MRK-21

Cena brutto	**501,99 zł**
Cena netto	**408,12 zł**
Numer katalogowy	**HKMPMRK0MRK2100**
Kod producenta	**MRK-21**
Kod EAN	**5903151040176**
Uwaga	**CE+WEEE**
Gwarancja	**24 mc.**
Zabezpieczenia (roboty kuchenne)	**Ochrona przed włączeniem z niedopasowanym elementem**
Pojemność misy/pojemnika	**5**
Turbo / Praca pulsacyjna	**Tak**
Liczba prędkości (AGD)	**6**
Moc	**1600**
Kolor AGD	**czarny**
Pozostałe parametry	**6-stopniowa regulacja obrotów + funkcja Pulse Misa plastikowa o pojemności 4 L Misa ze stali nierdzewnej o pojemności 5 L Ruch planetarny przystawek (mieszanie wielokierunkowe) idealne napowietrzenie mieszanych składników Wyposażenie Mieszadło do mies**

Opis produktu

Robot planetarny MRK-21
Poznaj robota planetarnego MRK-21, dzięki któremu przygotujesz zachwycające wypieki i dania bez większego wysiłku. Kompaktowy model łączy w sobie elegancję, moc i wszechstronność użytkowania. Dzięki trzem wymiennym końcówkom z łatwością miksujesz, mieszasz, rozdrabniasz, ubijasz masy na ciasta czy sosy. System planetarny zapewnia ruch przystawek nie tylko naokoło misy, ale także wokół własnej osi, dzięki czemu masz pewność, że wszystkie składniki są dobrze napowietrzone i wymieszane bez grudek mąki czy masła. Silnik o imponującej mocy 1600 W pomaga utrzymać stałą prędkość obrotową nawet podczas pracy z trudnymi składnikami, co ma kluczowe znaczenie dla konsystencji i jakości końcowego produktu. Czarny klasyczny kolor, minimalistyczny i kompaktowy design sprawiają, że MRK-21 doskonale komponuje się w każdej aranżacji kuchennej.

Pojemność dopasowana do aktualnych potrzeb
Gdzie kreatywność spotyka się z praktycznością, tam pojawia się robot planetarny MRK-21, który ułatwia i przyspiesza proces przygotowywania potraw. Pomocne są dwie misy: ze stali nierdzewnej o pojemności 5,0 l i plastikowa o pojemności 4,0 l, dzięki którym dostosujesz wielkości porcji w zależności od potrzeb. Jeśli robisz danie, które wymaga osobnego przygotowania różnych składników np. ciasta i lukru, dwie misy pozwolą Ci na płynne przejście między etapami bez konieczności mycia misy po każdym użyciu. Wystarczy umieścić odmierzone składniki w naczyniu miksera i włączyć odpowiednią prędkość, a następnie zmienić misę i czynność powtórzyć.

Kompaktowe urządzenie o wielkiej mocy
Wysoka moc 1600 W w robocie planetarnym MRK-21 umożliwia szybkie i efektywne wykonywanie różnych zadań kuchennych:

bez problemu wyrobisz ciasto chlebowe, ubijesz piane z białek czy dokładnie wymieszasz różne składniki. Wysoka moc pomaga także utrzymać stałą prędkość obrotową nawet podczas pracy z trudnymi składnikami, co ma kluczowe znaczenie dla konsystencji i jakości końcowego produktu.

Ustaw według potrzeb
Dzięki regulowaniu prędkości miksowania i mieszaniu pulsacyjnemu z łatwością przygotujesz masę na ciasto. Opcja Pulse stopniowo rozdrabnia i miesza twarde składniki, np. zimne masło, które bez problemu połączy się z pozostałymi produktami. Ustawienia szybkości obrotów końcówki przydadzą się natomiast przy mieszaniu sypkich składników, przy których na początku ważne jest powolne mieszanie. Dzięki temu Twoja kuchnia nie pokryje się warstwą mąki czy cukru, a Ty znacznie ograniczysz czas i energię potrzebną na sprzątanie po gotowaniu.

Końcówki do różnych zadań
W zestawie z robotem planetarnym otrzymujesz aż 3 końcówki, które możesz wymieniać wedle aktualnych potrzeb. Mieszadło do wyrabiania ciasta błyskawicznie przygotuje ciasto drożdżowe, na faworki i makaron, a jego specjalny kształt sprawia, że masa jest dokładnie zbierana z brzegów misy. Mieszadło składające się z gęsto osadzonych pręcików sprawdza się przy ubijaniu śmietany, białek, ciast biszkoptowych czy kremów maślanych, które będą aksamitne dzięki odpowiedniemu napowietrzeniu. Trzecie mieszadło ma kształt haka, który świetnie połączy wieloskładnikowe ciężkie ciasta na chleb lub pizzę, a także wymiesza mielone mięso czy gęste kremy.