

Link do produktu: <https://sklep.ps.com.pl/robot-planetarny-z-maszynka-do-miesa-kml-6011-p-406804.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Robot planetarny z maszynką do mięsa KML 6011

Cena brutto	858,99 zł
Cena netto	698,37 zł
Numer katalogowy	HKAMIRKKML60110
Kod producenta	1191204
Kod EAN	5906006912048
Liczba prędkości (AGD)	8
Moc	1000
Funkcje specjalne	Mielenie Miksowanie Ubijanie Szatkowanie Ugniatanie Rozdrabnianie Funkcja do makaronu warzywnego Elementy zdatne do mycia w zmywarce Wyjmowana tacka ociekowa Zabezpieczenie przed przypadkowym uruchomieniem
Waga	5
Akcesoria w zestawie	Spiralizer Maszynka do mielenia Nasadka masarska Nasadka kebbe Rodzaje mieszadeł: mieszadło, trzepaczka, hak
Wymiary	34.6 x 18 x 36 cm
Kolor AGD	srebrny
Uwaga	CE+WEEE
Gwarancja	24 mc.
Zabezpieczenia (roboty kuchenne)	Ochrona przed przegrzaniem
Pojemność misy/pojemnika	4.5
Funkcje (roboty kuchenne)	Nóżki antypoślizgowe
Turbo / Praca pulsacyjna	Nie
Długość przewodu zasilającego	1.2

Opis produktu

Robot planetarny z maszynką do mięsa KML 6011

Planetarny ruch mieszadeł

Spieszysz się z przygotowaniem ciasta? Planetarny ruch mieszadeł po obwodzie misy i wokół własnej osi zapewni Ci idealne napowietrzenie ciasta, gwarantując uzyskanie doskonałej konsystencji w znacznie krótszym czasie.

Spiralizer

Kochasz zdrowe gotowanie? Spodoba Ci się spiralizer do warzyw, dzięki któremu w bardzo krótkim czasie przygotujesz pyszny,



dietetyczny makaron z cukinii, marchewki lub ogórka. Wymienne nasadki pozwolą Ci stworzyć aż 3 rodzaje warzywnych lub owocowych spirali, takich jak spaghetti, sprężynki czy wstążki.

Misa 4,5 l ze stali szlachetnej z osłoną

Dzięki dużej 4,5-litrowej misie bez trudu zaspokoisz potrzeby kulinarne całej rodziny. Zastosowana stal nierdzewna to gwarancja trwałości, a praktyczna osłona zapobiega rozchłapywaniu ciasta podczas pracy mieszadeł.

8 stopniowa regulacja prędkości

W zależności od tego, jakie surowce wykorzystujesz, czy zagniatasz ciasto drożdżowe, ubijasz śmietanę czy mielisz mięso możesz wybrać jedno z 8 ustawień prędkości pracy robota. A zrobisz to za pomocą praktycznego pokrętła.

Maszynka do mielenia

Twój robot może zmienić się w wielofunkcyjną maszynkę do mielenia mięsa, sera na pierogi czy grzybów. Pomoże Ci także przygotować pyszną domową kiełbasę i kebbe. Do dyspozycji masz wymienne sitka, nasadkę do kiełbasy i nasadkę kebbe, tackę podawczą oraz praktyczny popychacz poprawiający komfort użytkowania i gwarantujący pełne bezpieczeństwo.

3 rodzaje mieszadeł

Dzięki wymiennym akcesoriom masz jedno urządzenie do wielu różnych zastosowań. Mieszadło pozwoli Ci przygotować ciasto biszkoptowe, farsze i doskonałe purée. Trzepaczka jest niezrównana w ubijaniu śmietany oraz w przygotowywaniu sosów. Natomiast hak pomoże Ci przygotować ciasto na chleb lub pączki, zapobiegając jego narastaniu podczas zagniatania.