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



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**
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**
Liczba prędkości (AGD)	**8**
Moc	**1000**
Funkcje specjalne	**Mielenie Miksowanie Ubijanie Szatkowanie Ugniatanie Rozdrabnianie Funkcja do makaronu warzywnego Elemety 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**

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 sie 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 rozchlapywaniu 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.