Dane aktualne na dzień: 22-11-2026 10:27

Link do produktu: https://sklep.ps.com.pl/spieniacz-do-mleka-ze-stali-nierdzewnej-nordic-nm4100-p-407037.html



Spieniacz do mleka ze stali nierdzewnej NORDIC NM4100

Cena brutto	**263,99 zł**
Cena netto	**214,63 zł**
Numer katalogowy	**HKCOESMNM410000**
Kod producenta	**NM4100**
Kod EAN	**8595631017067**
Uwaga	**CE+WEEE**
Zasilanie (lista)	**Sieciowe**
Gwarancja	**24 mc.**
Pojemność do spieniania	**115**
Pojemność zbiornika	**240**
Podstawa antypoślizgowa	**Nie**
Długość przewodu zasilającego	**80**
Moc	**500**
Waga	**850**
Akcesoria w zestawie	**2 x trzepaczka**
Funkcje	**Spienianie mleka z podgrzewaniem Spienianie mleka bez podgrzewania Podgrzewanie mleka bez spieniania Ochrona przed przegrzaniem Końcowa temperatura sterowana termostatem 65°C**
Materiał	**Stal nierdzewna**
Wymiary	**14,5 x 18 x 10,5 cm**
Kolor (wyliczeniowy)	**Biały**

Opis produktu

Spieniacz do mleka Concept NM4100 NORDIC

Aksamitnie gładka pianka do doskonałej kawy
Kochasz cappuccino, café latte, kawę mrożoną lub gorącą czekoladę? Jeśli tak, nie powinno zabraknąć w Twojej kuchni spieniacza do mleka Concept NM4100 Nordic. W zaledwie kilka sekund przygotujesz aksamitnie gładką mleczną piankę, która sprawi, że poczujesz się jak barista.

Obsługa za pomocą jednego przycisku
Spieniacz do mleka Concept NM4100 posiada 3 tryby pracy - spienianie mleka z podgrzewaniem, spienianie mleka bez podgrzewania i podgrzewanie mleka bez spieniania. Oferuje prostą obsługę jednym przyciskiem i dwie wymienne nakładki - do spieniania i mieszania wraz z podrzewaniem (bez spieniania). Podczas podgrzewania temperatura mleka dochodzi do 65 °C.

Wyraźny wskaźnik do określania optymalnej ilości mleka
Wewnątrz pojemnika znajdziesz wskaźnik poziomu, który pomoże Ci określić optymalną ilość mleka. Dolna linia służy do spieniania i osiąga objętość 115 ml, co wystarcza na 2 filiżanki ulubionego cappuccino. Górna linia osiąga objętość 240 ml i jest przeznaczona wyłącznie do podgrzewania bez speiniania, na przykład do przygotowania gorącej czekolady lub kakao.

Wysoka jakość i bezpieczeństwo
Spieniacz do mleka NM4100 wyposażony jest w złącze brytyjskiej marki STRIX, co jest gwarancją najwyższej jakości i przedłuża żywotność urządzenia. Dzięki nieprzywierającej powierzchni wewnętrznej mleko nie pali się podczas podgrzewania, a spieniacz jest łatwy do czyszczenia. Wyposażony jest w zabezpieczenie przed przegrzaniem oraz w pełni obrotową podstawę antypoślizgową. Urządzenie posiada również przezroczystą pokrywkę.

Nowoczesny skandynawski design
Spieniacz do mleka Concept NM4100 Nordic to połączenie nowoczesnego skandynawskiego designu i jakości wykonania. Połączenie stali nierdzewnej z matową powierzchnią i dodatkami z imitacji drewna to nie tylko gwarancja estetycznej przyjemności, ale również wysoka trwałość i jakość. Idealnie pasuje do nowoczesnych i tradycyjnych kuchni.

- Nadaje się do przygotowywania Latte, Cappuccino, Frappé, gorącej czekolady itp.
- Nieprzywierająca powłoka = łatwa konserwacja
- 2 wymienne nakładki (spienianie/mieszanie)
- Końcowa temperatura 65°C
- 3 tryby pracy: spienianie mleka z podgrzewaniem, spienianie mleka bez podgrzewania, podgrzewanie mleka bez spieniania
- Najwyższej jakości złącze (STRIX)
- Przezroczysta pokrywa
- Ochrona przed przegrzaniem