

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/blender-reczny-wielofunkcyjny-4w1-700w-67700-lund-p-15792.html>

BLENDER RĘCZNY WIELOFUNKCYJNY 4W1 700W 67700 LUND

Cena brutto	96,52 zł
Cena netto	78,47 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	67700
Kod producenta	67700
Kod EAN	5906083038921
Producent	Lund

Opis produktu

Blender ręczny wielofunkcyjny 4w1 700W Lund 67700

Blender ręczny z silnikiem 700W i funkcją turbo do 1100W. Zestaw 4w1 obejmuje końcówkę blendującą ze stali nierdzewnej, trzepaczkę, malakser i butelkę do smoothie z tritanu. Płynna regulacja prędkości umożliwia precyzyjne dopasowanie mocy do rodzaju składników.

Moc nominalna **700 W**

Moc w trybie turbo **1100 W**

Regulacja prędkości **Płynna**

Długość kabla **110 cm**

Charakterystyka techniczna blendera ręcznego

Silnik 700W z funkcją turbo

Moc 700W wystarcza do codziennego blendowania warzyw, owoców i miękkich składników. Funkcja turbo zwiększa moc do 1100W, co pozwala na rozdrabnianie twardszych produktów, lodu czy mrożonych owoców. Krótkotrwałe impulsy turbo zapewniają lepszą kontrolę nad konsystencją potraw.

Płynna regulacja prędkości obrotów

Stopniowa zmiana prędkości umożliwia dostosowanie intensywności pracy do typu składników. Niskie obroty sprawdzają się przy delikatnym miksowaniu sosów, wysokie przy blendowaniu gęstych zup. Brak skoków prędkości zapobiega rozpryskiwaniu płynów podczas startu.

Zestaw akcesoriów 4w1

Końcówka blendująca ze stali nierdzewnej nadaje się do zup i sosów. Trzepaczka ubija białka i śmietanę. Malakser z pojemnikiem rozdrabnia zioła, orzechy i warzywa. Butelka z tritanu (0,6 l, bez BPA) służy do przygotowania smoothie bezpośrednio w pojemniku do picia.

Konstrukcja i materiały wykonania

Obudowa z tworzywa ABS zapewnia niską wagę urządzenia przy zachowaniu wytrzymałości. Elementy robocze wykonano ze stali nierdzewnej odpornej na korozję. Chromowane wykończenia zwiększają trwałość mechaniczną. Kabel zasilający o długości 110 cm zapewnia swobodę ruchu przy blacie kuchennym.

Specyfikacja techniczna

Model	Lund 67700
Moc nominalna	700 W
Moc maksymalna (turbo)	1100 W
Zasilanie	220-240 V, 50 Hz
Regulacja prędkości	Płynna
Tryb turbo	Tak
Materiał obudowy	ABS, stal nierdzewna, chromowane elementy
Długość kabla zasilającego	110 cm
Wymiary blendera	20,5 cm × 5,5 cm
Zestaw	Blender, trzepaczka, malakser z pojemnikiem, butelka tritan, podstawa

Zastosowanie blendera wielofunkcyjnego

- Przygotowanie kremowych zup warzywnych bezpośrednio w garnku
- Blendowanie smoothie i koktajli owocowych w butelce tritanowej
- Ubijanie białek na sztywną pianę do bezików i deserów

-
- Ubijanie śmietany kremówki do tortów i ciast
 - Rozdrabnianie orzechów, migdałów i nasion na pasty
 - Miksowanie dipów, hummusu i past warzywnych
 - Przygotowanie jednolitych sosów i dressingów
 - Blendowanie pokarmów dla niemowląt i małych dzieci

Użytkowanie i konserwacja

Montaż akcesoriów

Przed podłączeniem do zasilania należy zamontować wybraną końcówkę roboczą poprzez wsunięcie w obudowę silnika do momentu kliknięcia. Demontaż następuje przez naciśnięcie przycisku zwalniającego. Wymiana akcesoriów możliwa jest wyłącznie po odłączeniu urządzenia od prądu.

Czyszczenie elementów roboczych

Końcówki ze stali nierdzewnej, trzepaczkę, pojemnik malaksera i butelkę można myć w zmywarce. Obudowę silnika czyści się wilgotną ścierką bez zanurzania w wodzie. Po blendowaniu produktów barwiących zaleca się natychmiastowe płukanie, aby uniknąć przebarwień plastikowych elementów.

Zasady bezpiecznej pracy

Podczas blendowania gorących zup temperatura nie powinna przekraczać 80°C. Urządzenie wymaga przerw co 1-2 minuty ciągłej pracy, aby zapobiec przegrzaniu silnika. Tryb turbo należy używać impulsowo, w krótkich 5-10 sekundowych cyklach. Podstawka na akcesoria ułatwia przechowywanie i zabezpiecza ostrza przed uszkodzeniem.

Produkty uzupełniające

Do blendera ręcznego pasują dodatkowe pojemniki tritanowe, wymienne ostrza ze stali nierdzewnej oraz szczotki do czyszczenia trudnodostępnych miejsc w malakserze. Warto rozważyć zakup deski antypoślizgowej stabilizującej naczynia podczas blendowania.