

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/elektryczna-maszynka-do-mielenia-miesa-2200w-z-rewersem-kd4339-kraftdele-p-67990.html>



Elektryczna maszynka do mielenia mięsa 2200W z rewersem KD4339 KRAFT&DELE

Cena brutto	123,76 zł
Cena netto	100,62 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4339
Kod producenta	KD4339
Kod EAN	5903957024141
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Elektryczna maszynka do mielenia mięsa 2200W z rewersem KD4339 KRAFT&DELE

KD4339 to elektryczna maszynka do mielenia mięsa o mocy 2200W, wyposażona w funkcję rewersu oraz kompletny zestaw akcesoriów do domowej produkcji kielbas, dań kubbe i szatkowania warzyw. Urządzenie pracuje na napięciu 220-240V i jest przystosowane do codziennego użytkowania w warunkach domowych.

Moc 2200 W
Sitka tnące 3 mm i 5 mm
Funkcja rewersu Tak
Napięcie 220-240 V / 50-60 Hz

Charakterystyka urządzenia

Moc 2200 W
Wysoka moc silnika przekłada się na szybkie tempo mielenia i zdolność do przetwarzania twardszych kawałków mięsa — w tym żył i

ścięgien — bez konieczności wstępnego drobnego krojenia surowca.

Funkcja rewersu

Przełącznik rewersu zmienia kierunek obrotu ślimaka podającego, co pozwala szybko usunąć zacięcie spowodowane np. błoną lub ścięgnem. Eliminuje konieczność ręcznego demontażu głowicy podczas pracy.

Dwa sitka tnące: 3 mm i 5 mm

Sitko 3 mm daje drobno zmielony farsz — odpowiednie do pasztetów, nadziei i kielbas drobno mielonych. Sitko 5 mm pozostawia grubszą strukturę, właściwą dla hamburgerów, kotletów mielonych czy kielbas z wyczuwalnym kawałkiem mięsa.

Kompletny zestaw akcesoriów

W zestawie znajdują się adapter do kielbas, nasadka do kubbe oraz szatkownica do warzyw. Dzięki temu jedno urządzenie zastępuje kilka osobnych narzędzi kuchennych, a zmiana funkcji sprowadza się do wymiany końcówki.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4339
Moc	2200 W
Napięcie zasilania	220-240 V
Częstotliwość	50/60 Hz
Funkcja rewersu	Tak
Sitka tnące	3 mm (drobne), 5 mm (średnie)
Zastosowanie	Mielenie mięsa, produkcja kielbas, dania kubbe, szatkowanie warzyw

Zastosowanie

- Mielenie wołowiny, wieprzowiny i drobiu na farsz lub kotlety
- Przygotowanie masy na domowe kielbasy przy użyciu adaptera do nadziewania
- Produkcja dań kubbe — tradycyjnych bliżej wschodnich wyrobów z mielonego mięsa i kaszy
- Szatkowanie warzyw (cebula, marchew, pietruszka) przy użyciu nasadki szatkownicy
- Mielenie mięsa na pasztety i nadzienia do pierogów czy gołąbków
- Przygotowanie masy na burgery z kontrolowaną grubością mielenia

-
- Przetwarzanie resztek mięsnych z gotowania na farsze lub pasty kanapkowe

Zawartość zestawu

W opakowaniu znajdują się:

Maszynka do mielenia mięsa KD4339 • Tacka na żywność • Popychacz żywności • Sitko tnące 3 mm • Sitko tnące 5 mm • Adapter do kiełbas • Nasadka do kubbe • Szatkownica do warzyw • Instrukcja obsługi w języku polskim

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy zdemontować i umyć wszystkie elementy mające kontakt z żywnością. Mięso przeznaczone do mielenia warto wstępnie schłodzić — zimny surowiec lepiej się tnie i mniej nagrzewa silnik. Błony i ścięgna warto usuwać przed podaniem do maszynki, choć w razie zacięcia funkcja rewersu pozwala szybko udrożnić głowicę bez demontażu.

Po zakończeniu pracy elementy tnące (sitka, nóż, ślimak) należy niezwłocznie umyć ciepłą wodą z detergentem, aby zapobiec utlenianiu metalu. Korpus urządzenia czyści się wilgotną ściereczką — nie należy zanurzać go w wodzie ani myć w zmywarce. Elementy plastikowe są odporne na wodę i można je myć ręcznie.