

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/krajalnica-reczna-do-ziemniakow-owocow-warzyw-kd4343-p-67923.html>

Krajalnica ręczna do ziemniaków, owoców, warzyw KD4343

Cena brutto	243,60 zł
Cena netto	198,05 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4343
Kod producenta	KD4343
Kod EAN	5903957022239
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Krajalnica ręczna do ziemniaków, owoców i warzyw Kraft&Dele KD4343

KD4343 to ręczna krajalnica mechaniczna przeznaczona do szybkiego cięcia ziemniaków, warzyw i owoców w równe słupki o przekroju 12 mm. Konstrukcja oparta na stopie aluminium i stali nierdzewnej zapewnia stabilność podczas pracy, a system wymiennych wkładów tnących umożliwia dopasowanie sposobu krojenia do rodzaju przygotowywanego składnika.

Rozmiar cięcia **12 mm**

Liczba ostrzy **3 wkłady tnące**

Materiał **Aluminium, stal nierdzewna**

Montaż **Blat lub ściana**

Charakterystyka produktu

Długa dźwignia z antypoślizgowym uchwytem

Wydłużone ramię dźwigni zwiększa siłę nacisku przy mniejszym wysiłku fizycznym — istotne przy krojeniu twardszych warzyw, takich jak surowe ziemniaki czy marchew. Antypoślizgowy uchwyt poprawia kontrolę nad ruchem podczas pracy.

Wymienne wkłady tnące

Zestaw 3 wkładów tnących pozwala zmieniać sposób krojenia bez konieczności zakupu osobnych urządzeń. Wymiana wkładu zajmuje chwilę i umożliwia przygotowanie różnych kształtów słupków w zależności od potrzeby.

Konstrukcja ze stopu aluminium i stali nierdzewnej

Korpus wykonany ze stopu aluminium jest lekki i odporny na korozję. Elementy tnące ze stali nierdzewnej nie wchodzi w reakcje z kwasami owocowymi i warzywnymi, co ma znaczenie zarówno dla trwałości ostrzy, jak i bezpieczeństwa żywności.

Dwa tryby montażu

Krajalnica może pracować poziomo na blacie kuchennym lub zostać trwale zamontowana pionowo na ścianie za pomocą otworów w nóżkach. Montaż ścienny jest szczególnie przydatny w warunkach gastronomicznych, gdzie liczy się stabilność i oszczędność miejsca na blacie.

Czyszczenie i konserwacja

Gładkie powierzchnie i zaokrąglone krawędzie ograniczają miejsca gromadzenia się resztek żywności. Wkłady tnące można wyjmować, co ułatwia dokładne mycie poszczególnych elementów. Przed czyszczeniem należy zachować ostrożność przy kontakcie z ostrzami.

Specyfikacja techniczna

Producent	Kraft&Dele
Model	KD4343
Typ produktu	Krajalnica ręczna
Zastosowanie	Ziemniaki, owoce, warzywa
Materiał	Stop aluminium, stal nierdzewna, stal
Liczba wkładów tnących	3
Rozmiar cięcia	12 mm
Sposób montażu	Poziomo na blacie lub pionowo na ścianie
Instrukcja obsługi	Język polski

Zastosowanie

Krajalnica KD4343 sprawdza się wszędzie tam, gdzie wymagane jest powtarzalne, równomierne krojenie w słupki — zarówno w kuchni domowej, jak i w małych punktach gastronomicznych.

- Frytki domowe z surowych ziemniaków
- Słupki warzywne do gotowania i pieczenia
- Warzywa do zapiekanek i dań jednogarnkowych
- Dekoracyjne słupki owocowe do deserów i sałatek
- Przygotowanie warzyw do blanszowania i mrożenia
- Przekąski warzywne do podania z dipami
- Wspomaganie pracy w małej gastronomii i food truckach

Na co zwrócić uwagę przy wyborze krajalnicy ręcznej

Rozmiar cięcia 12 mm odpowiada standardowej grubości frytek restauracyjnych. Przy wyborze krajalnicy warto sprawdzić, czy producent oferuje możliwość dokupienia dodatkowych wkładów tnących o innych wymiarach — w przypadku modelu KD4343 zestaw zawiera 3 wkłady w komplecie. Montaż ścienny wymaga wcześniejszego przygotowania otworów w ścianie i użycia kołków odpowiednich do rodzaju podłoża.