

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/kuchenka-elektryczna-1500w-kd4139-p-63799.html>



KUCHENKA ELEKTRYCZNA 1500W KD4139

Cena brutto	24,80 zł
Cena netto	20,16 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny — zapytaj o termin
Numer katalogowy	KD4139
Kod producenta	KD4139
Kod EAN	5903957016948
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Kuchenka elektryczna KD4139 — 1500W z termostatem

KD4139 to jednopłytkowa kuchenka elektryczna o mocy 1500W, przeznaczona do gotowania, smażenia i podgrzewania potraw. Kompaktowa konstrukcja z regulowanym termostatem sprawia, że urządzenie znajduje zastosowanie zarówno w stałym miejscu zamieszkania, jak i w lokalizacjach bez pełnego wyposażenia kuchennego.

Moc 1500 W
Napięcie 220-240V~ 50/60Hz
Regulacja temperatury 5-stopniowy termostat
Gwarancja 12 miesięcy

Charakterystyka urządzenia

Moc grzania 1500W

Moc na poziomie 1500W pozwala na szybkie osiągnięcie temperatury roboczej płyty grzejnej. Oznacza to krótszy czas oczekiwania na zagotowanie wody lub rozgrzanie tłuszczu w porównaniu z urządzeniami o mocy 800-1000W.

Termostat 5-stopniowy

Pokrętło termostatu oferuje pięć pozycji: zakresy 1–3 odpowiadają niskiej temperaturze (podgrzewanie, duszenie), pozycje 4–5 — wysokiej (smażenie, gotowanie). Płynna regulacja umożliwia dopasowanie intensywności grzania do konkretnej potrawy i naczynia.

Kompaktowe wymiary

Niewielka obudowa sprawia, że kuchenka nie zajmuje dużo miejsca na blacie. Urządzenie można łatwo przetransportować i podłączyć wszędzie tam, gdzie dostępne jest standardowe gniazdko 230V.

Antypoślizgowe nóżki gumowe

Zestaw zawiera gumowe nóżki podwyższające, które stabilizują urządzenie na blacie i chronią podłoże przed zarysowaniem oraz nadmiernym nagrzewaniem od spodu obudowy.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4139
Moc	1500 W
Napięcie zasilania	220-240V~ 50/60Hz
Regulacja temperatury	Termostat 5-stopniowy (1-3 niska, 4-5 wysoka temperatura)
Podstawa	Gumowe nóżki antypoślizgowe (w zestawie)
Instrukcja obsługi	Język polski
Gwarancja	12 miesięcy

Kompatybilność z naczyniami

Kuchenka KD4139 wyposażona jest w metalową płytę grzejną. Przeznaczona jest do naczyń z płaskim dnem — garnków stalowych, żeliwnych oraz aluminiowych. Naczynia z zaokrąglonym dnem (np. wok tradycyjny) mogą grzać się nierównomiernie. Urządzenie nie jest kompatybilne z naczyniami przeznaczonymi wyłącznie do indukcji.

Zastosowanie

- Gotowanie zup, makaronów i kasz w warunkach domowych

-
- Smażenie na patelni przy ustawieniu wysokiej temperatury (pozycja 4-5)
 - Podgrzewanie gotowych potraw i napojów (pozycja 1-2)
 - Duszenie potraw wymagających niskiej, stabilnej temperatury
 - Kuchnia w domku letniskowym lub na działce bez pełnej zabudowy kuchennej
 - Dodatkowe źródło ciepła w kuchni podczas gotowania większej liczby dań
 - Użytkowanie w pokoju hotelowym lub akademiku z dostępem do gniazdka 230V

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszelkie materiały ochronne i przetrzeć płytę grzejną wilgotną szmatką. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do gniazdka z uziemieniem (230V~). Po zakończeniu gotowania termostat należy ustawić w pozycji zerowej i odczekać na ostygnięcie płyty przed czyszczeniem.

Do czyszczenia powierzchni grzejnej stosować wilgotną ściereczkę lub miękką gąbkę. Nie należy zanurzać urządzenia w wodzie ani używać agresywnych środków chemicznych i metalowych szczotek, które mogą uszkodzić powłokę płyty. Kuchenka nie jest przeznaczona do użytku na zewnątrz w warunkach deszczu lub dużej wilgotności.