

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/maszyna-2-w-1-obieraniekrojenie-kd4342-p-67587.html>

Maszyna 2 w 1 - obieranie/krojenie KD4342

Cena brutto	29,04 zł
Cena netto	23,61 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4342
Kod producenta	KD4342
Kod EAN	5903957022222
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Maszyna 2w1 do obierania i krojenia spiralnego KRAFT&DELE KD4342

KD4342 to ręczna maszynka mechaniczna łącząca funkcję obierania i krojenia warzyw oraz owoców w spiralne plastry i frytki tornado. Urządzenie pracuje bez zasilania elektrycznego — napędzane jest korbką ręczną, co czyni je niezależnym od gniazdka i prostym w codziennym użytkowaniu.

Model KD4342

Typ urządzenia Maszynka ręczna 2w1

Materiał ostrza Stal nierdzewna

Przyssawka Średnica 10,5 cm

Charakterystyka urządzenia

Podwójna funkcja: obieranie i krojenie

Maszynka umożliwia zarówno obieranie skórki, jak i krojenie warzywa w ciągłą spiralę w jednym ruchu. Eliminuje konieczność używania osobnych narzędzi i skraca czas przygotowania składników.

Ostrze ze stali nierdzewnej

Stal nierdzewna jest odporna na korozję i działanie kwasów zawartych w warzywach i owocach. Materiał nie wchodzi w reakcje z żywnością i nie wymaga specjalnej konserwacji — wystarczy mycie pod bieżącą wodą.

Przyssawka o średnicy 10,5 cm

Duża przyssawka zapewnia stabilne mocowanie do gładkich blatów kuchennych, płytek czy szkła. Szeroka podstawa ogranicza ryzyko przesunięcia urządzenia podczas krojenia, co ma znaczenie dla bezpieczeństwa pracy z ostrym narzędziem.

Mechanizm korbkowy — praca bez prądu

Napęd ręczny za pomocą korbki nie wymaga podłączenia do sieci elektrycznej. Urządzenie nadaje się do użycia w każdych warunkach — w kuchni, na działce, na kempingu czy podczas przygotowań do grillowania na świeżym powietrzu.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4342
Typ urządzenia	Maszynka ręczna 2w1
Zastosowanie	Obieranie i krojenie warzyw w spirale
Materiał ostrza	Stal nierdzewna
Średnica przyssawki	10,5 cm
Napęd	Ręczny (korbka)
Zasilanie	Nie wymagane
Marka	KRAFT&DELE

Zastosowanie

Maszynka KD4342 sprawdza się wszędzie tam, gdzie potrzebne jest szybkie formowanie warzyw w spiralne kształty lub ich obieranie przed dalszą obróbką:

- Frytki spiralne (tornado) na patyku do smażenia lub pieczenia
- Spirale z ziemniaków, cukinii, marchewki i buraków jako dodatek do dań
- Dekoracyjne warzywne spirale do sałatek i przystawek
- Obieranie ziemniaków, jabłek, gruszek przed gotowaniem lub pieczeniem
- Przygotowanie warzywnych „makaronów” (zucchini noodles, marchewkowe spaghetti)
- Szybkie przygotowanie przekąsek na grilla i spotkania

-
- Zastosowania gastronomiczne przy małej skali produkcji

Wskazówka dotycząca doboru warzyw

Urządzenie działa najefektywniej z warzywami i owocami o zwartej, twardej strukturze — ziemniakami, marchewką, burakami, cukinią, jabłkami czy gruszkami. Warzywa zbyt miękkie lub o nieregularnym kształcie mogą utrudniać utrzymanie ciągłej spirali. Przed użyciem warto wyrównać końce warzywa, aby zapewnić stabilne osadzenie na wrzecionie maszyny.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć ostrze i elementy mające kontakt z żywnością ciepłą wodą z płynem do naczyń. Przyssawkę mocuje się do suchego, gładkiego blatu — wilgoć lub teksturowana powierzchnia mogą zmniejszyć siłę przyczepności. Po użyciu zaleca się natychmiastowe mycie ostrza, ponieważ soki warzywne i owocowe mogą zasychać i utrudniać czyszczenie. Ostrze ze stali nierdzewnej nie wymaga naoliwiania ani innych zabiegów konserwacyjnych.

Zawartość opakowania

Maszynka 2w1 KD4342, instrukcja obsługi w języku polskim, oryginalne opakowanie. Gwarancja producenta: 12 miesięcy.